ALMANAQUE
DEL
LABRADOR Y GANADERO

1932



SE REPARTE GRATIS A LOS ASEGURADOS

Año 19

PUBLICADO POR EL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

SECCIÓN SEGUROS RURALE S



31 días | **ENERO** | **Sol en Leo**

Los días menguan 28 m. por la mañana y 8 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Viernes	**La Circuncisión del Señor.** Stos. Basilio, Fulgencio, Justino y santa Martina, Eufrosina. **FIESTA. 1.º DE AÑO.**
2 Sábado	stos. Isidoro, Argeo, Narciso y Marcelino.
3 Domin.	stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel y Genoveva.
4 Lunes	stos. Tito, Aquilino, Eugenio, Trifón, Benita y Drafosa.
5 Martes	stos. Telésforo, Simeón, Estilita, Emiliana y Apolinaria.
6 Miérc.	**"La Epifanía del Señor o día de Reyes".** Stos. Melanio, Pedro y Macra. **FIESTA. DIA DE LOS NIÑOS.**
7 Jueves	stos. Crispín, Luciano, Clero, Julián, Teodoro y Kentigerna.
8 Viernes	stos. Severino, Máximo, Teófilo, Eladio y Gúdula.
9 Sábado	stos. Marcelino, Julián, Fortunato, Basilisa Marcionila.
10 Domin.	**"La Sagrada Familia, Jesús, María y José".** Stos. Agatón, Guillermo, Nicanor y Gonzalo.
11 Lunes	stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio y Honorata.
12 Martes	stos. Juan, Probo, Arcadio, Modesto y Taciana.
13 Miérc.	stos. Leoncio, Gumersindo, Hermilo, Glafira y Verónica de Binasco.
14 Jueves	stos. Hilario, Eufrasio, Félix, Malaquías y Macrina.
15 Viernes	stos. Pablo, Mauro, Habacuch, Miqueas, Secundina y Mida.
16 Sábado	stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio y Priscila.
17 Domin.	stos. Antonio, Sulpicio, Leonila y Rosalina
18 Lunes	stos. Prisca, Volusiano, Deícolo y Liberata.
19 Martes	stos. Mario, Marta, Audifax, Abacú, Canuto, Pía y Germana.
20 Miérc.	stos. Fabián, Sebastián, Mauro y Neófito.
21 Jueves	stos. Inés, Publio, Epifanio, Augurio y Eulogio.
22 Viernes	stos. Vicente, Anastasio, Gaudencio y Domingo.
23 Sábado	stos. Raimundo de Peñafort, Emerenciana, Clemente, Ildefonso, Severiano y Aquila.
24 Domin.	stos. Timoteo, Feliciano, Mardonio y Tirso.
25 Lunes	stos. Ananías, Juventino, Máximo y Poppón. — **Abrense los Tribunales.**
26 Martes	stos. Policarpo, Teógenes, Paula y Bathilde.
27 Miérc.	stos. Juan Crisóstomo, Vitaliano, Julián, Avito y Mauro.
28 Jueves	stos. Inés, Valerio, Julián, Leónides, Flaviano y Margarita.
29 Viernes	stos. Francisco de Sales, Constancio, Sabinianio, Aquilino y Radegundis.
30 Sábado	stos. Martina, Hipólito, Feliciano, Alejandro, Aldegunda, Jacinta y Sabina.
31 Domin.	stos. Pedro Nolasco, Geminiano, Ciro, Saturnino, Marcela, *Luisa y Albertona.*

29 días **FEBRERO** **Sol en Virgo**

Los días menguan 27 m. por la mañana y 25 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Lunes	stos. Ignacio, Severo, Pablo, Pionio, Sigeberto y Brígida.
2 Martes	stos. Flósculo, Lorenzo, Aproniano, Fortunato y Feliciano
3 Miérc.	stos. Blas, Celerino, Laurentino y Wereburga.
4 Jueves	stos. Andrés Corsino, Eutiquio, Fileas, Donato, José de Leonisa, Gilberto y Juana de Valois.
5 Viernes	stos. Agueda, Isidoro, Gemino y Calamanda.
6 Sábado	stos. Tito, Dorotea, Silvano, Amando, Saturnino, Teófilo y Revocata.
7 Domin.	stos. Romualdo, Moisén, Teodoro, Abauco y Ricardo. CARNAVAL.
8 Lunes	stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio, Dionisio y Emiliano. CARNAVAL.
9 Martes	stos. Cirilo Alejandrino, Apolonia, Sabino y Nicéforo. CARNAVAL.
10 Miérc.	stos. Escolástica, Zótico, Ireneo, Jacinto y Amancio, Silvano y Austreberta. Ceniza.
11 Jueves	stos. Lucio, Disiderio, Saturnino, Dativo y Félix.
12 Viernes	stos. Los Siete Fundadores de la Orden de los Siervos de la B. M. V., Antonio, Gaudencio, Modesto y Julián.
13 Sábado	stos. Agabo, Gregorio, Lucino, Catalina de Ricci, y Fusca
14 Domin.	Stos. Valentín, Vital, Felícola, Zenón y Eleucadio.
15 Lunes	stos. Faustino, Jovita, Cristón, Cástulo, Lucio y Sigifredo.
16 Martes	stos. Onésimo, Elías, Isaas, Samuel, Daniel, Faustino, Jeremías y Juliana.
17 Miérc.	stos. Policronio, Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo, Silviano y Fintano.
18 Jueves	stos. Simeón, Máximo, Claudio Hnos., Prepedigna, esposa de Claudio, con sus hijos Alejandro y Cucia.
19 Viernes	stos. Gabino, Publio, Julián, Marcelo y Conrado.
20 Sábado	stos. Tiranio, Silvano, Peleo, Nilo, Obs., Zenobio, Potamio, Nemesio y León.
21 Domin.	stos. Severiano, Vérulo, Secundino, Sírico, Sérvulo, Maximiano y Paterio.
22 Lunes	stos. Papías, Abilio, Pascasio, Aristión y Margarita de Cortona
23 Martes	stos. Pedro Damián, Florencio, Sireno, Policarpo, Lázaro, Milburga, Romana y Marta.
24 Miérc.	stos. Modesto, Edilberto, Montano, Lucio, Julián, Victorico, Flaviano y Primitiva.
25 Jueves	stos. Victorino, Vetor, Nicéforo, Claudiano, Dióscoro, Serapión, Justo, Irene y Taracio.
26 Viernes	stos. Néstor, Dioçoro y Conón. Ntra. Sra. de Guadalupe.
27 Sábado	stos. Alejandro, Abundio, Antígono, Fortunato, Leandro, Baldomero y Gabriel de la Dolorosa.
28 Domin.	stos. Rufino, Justo, Teófilo y Román. — FIESTA CIVICA. GRITO DE ASENCIO.
29 Lunes	stos. San Macario y sus compañeros.

31 días **MARZO** Sol en Libra

Los días menguan 22 m. por la mañana y 38 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Martes	stos. León, Donato, Abundancio, Nicéforo, Eudoxia y Antonina.
2 Miérc.	stos. Jovino y Basiles, Pablo, Heraclio, Secundila, Jenara
3 Jueves	stos. Emeterio y Celedonio, Félix, Luciolo, Basilisco, Marcia y Cunegunda.
4 Viernes	stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Agatodoro, Elpidio, Eterio, Capitón, Efrén, Néstor y Arcadio.
5 Sábado	stos. Focas, Adrián, Eusebio, Teófilo, Gerásimo y Rogerio.
6 Domin.	stos. Perpetua y Felícitas, Conón, Basa, Coleta y Kineburga
7 Lunes	stos. Tomás de Aquino, Eubulo, Teófilo y Pablo.
8 Martes	stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián y Beata.
9 Miérc.	stos. Francisca Romana, Gregorio Niceno, Catalina.
10 Jueves	stos. Cayo y Alejandro, Macario, Cipriano y Dionisio.
11 Viernes	stos. Eutimio, Heraclio, Zósimo, Cándido y Eulogio.
12 Sábado	stos. Gregorio, Maximiliano, Pedro, Bernardo y Teófanes.
13 Domin.	stos. Macedonio, Patricia, Modesta, Theuseta, Horres, Teodora, Ninfodora, Marcos, Rodrigo y Salomón.
14 Lunes	stos. León, Pedro, Afrodisio, Matilde y Florentina.
15 Martes	stos. Longinos, Aristóbulo, Menigno, Nicandro y Madrona.
16 Miérc.	stos. Ciriaco Hilario, Taciano, Julián, Agapito y Heriberto.
17 Jueves	stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro y Teodoro.
18 Viernes	stos. Cirilo Jerosolimitano, Alejandro, Narciso, Trófimo y Eucarpio, Anselmo y Eduardo.
19 Sábado	**San José esposo de la B. V. María.** Stos. Quinto, Quintila, Marcos, Apolonio y Leoncio.
20 Domin.	stos. Pablo, Cirilo, Eugenio, Fotina, José y Víctor, Alejandra
21 Lunes	Claudia, Eufrasia, Matrona, Juliana, Eufemia.— **OTOÑO**
	stos. Benito, Filemón y Domingo. — **Semana de Turismo.**
22 Martes	stos. Pablo, Epafrodito, Saturnino, Basilio, Octaviano, Calinica, Basilisa y Catalina. — **Semana de Turismo.**
23 Miérc.	stos. Victoriano, Fidel, Domicio, Pelagia, Aquila y Eparco. — **Semana de Turismo.**
24 Jueves	stos. Gabriel, Marcos y Timoteo, Pigmenio, Epigmenio, Timolao, Rómulo, Agapito, Segundo, Simeón y Latino. — **Semana de Turismo.**
25 Viernes	stos. Quirino, Ireneo, Dula, Ermelando y Desiderio. — **Semana de Turismo.**
26 Sábado	stos. Cástulo, Pedro, Marciano, Jovino, Tecla, Casiano, Montano, Máxima, Braulio y Eugenia. — **S. de Turismo.**
27 Domin.	stos. Juan Damasceno, Fileto, Lidia, Macedón, Teoprépides, Zanita, Lázaro y Marota.—**Pascua de Resurrección.**
28 Lunes	stos. Juan de Campistrano, Prisco, Malco y Alejandro, Cástor y Doroteo, Sixto, Guntrano y Esperanza.
29 Martes	stos. Jonás y Barachiso, Pastor, Victorino y Argomasto.—
30 Miérc.	stos. Quirino, Régulo, Pastor, Zósimo, Juan y Eustasio.—
31 Jueves	stos. Amós, Teódulo, Anesio, Félix, Cornelia y Benjamín.—

30 días	ABRIL	Sol en Escorpión

Los días menguan 29 m. por la mañana y 30 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Viernes	stos. Teodora, Venancio, Víctor, Esteban, Valérico y Macario.
2 Sábado	☽ stos. Francisco de Paula, Anfiano, Teodosia, Abundio y Urbano.
3 Domingo	stos. Pancracio, Ricardo, Evagrio, Benigno, Ulpiano y Agape.
4 Lunes	stos. Isidoro, Agatópedis, Teódulo, Ambrosio y Platón.
5 Martes	stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo y Catalina de Tomás.
6 Miércoles	stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Platónides, Marcelino, Celestino, Prudencio y Guillermo Abad.
7 Jueves	stos. Epifanio, Donato, Rufino, Caliopio, Peleusio, Hegesipo y Saturnino.
8 Viernes	stos. Jenaro, Máxima Mercia, Concesa, Dionisio y Redempto
9 Sábado	● stos. Prócoro, Demetrio, Conceso, Hilario, Eupsiquio, Acacio, Hugo, Marcelo, Casilda y Waldetrudis.
10 Domingo	stos. Ezequiel, Terencio, Africano y Miguel de los Santos.
11 Lunes	stos. León I. P., Antipas, Felipe, Eustorgio, Isaac, Barsanufio
12 Martes	stos. Zenón, Sabas, Víctor, Visia, Julio, P. Damián y Constantino.
13 Miércoles	stos. Hermenegildo y Justino.
14 Jueves	stos. Justino, Tibuscio, Valeriano, Máximo, Ardalión, Donina, Tomaida y Liduvina.
15 Viernes	stos. Basilisa y Anastasia, Marón y Eutiqueto.
16 Sábado	stos. Calixto, Caricio, Optato y Lupercio.
17 Domingo	☾ stos. Aniceto, P. Mapalico, Fortunato y Hermógenes.
18 Lunes	stos. Apolonio, Eleuterio, Ancia y Corebo.
19 Martes	stos. Timón, Elfego, Hermógenes, Cayo, Expedito, Rufo y Galata.— **FIESTA CIVICA**— Día de los 33.
20 Miércoles	stos. Sulpicio y Serviliano, Víctor, Zótico, Zenón, Acindino, Cesáreo, Severiano y Crisóforo.
21 Jueves	stos. Anselmo, Simeón, Arador, Fortunato y Silvio.
22 Viernes	stos. Sotero y Cayo, Apeles, Lucio, Leónides y Crisótelo.
23 Sábado	stos. Jorge, Adalberto, Ob., Ivor, Marolo, Gerardo y Fortunato.
24 Domingo	○ stos. Fidel de Sigmaringa, Sabas, Eusebio, Neón, Melito, Bona y Doda.
25 Lunes	stos. Evodio, Hermógenes, Calixto, Filón, Ivón y Erminio.
26 Martes	stos. Cleto y Marcelino, Clarencio, Lucidio y Exuperancia.
27 Miércoles	stos. Pedro Canisio, Antino, Cástor, Esteban, Anastasio, Toribio, Tertuliano, Teófilo, Pedro Armengol y Zita.
28 Jueves	stos. Pablo de la Cruz, Vital, Patricio, Menandro, Carnlipio, Valeria y Teodora.
29 Viernes	stos. Pedro, Secundino, Tíquico, Paulino y Roberto.
30 Sábado	stos. Catalina de Sena, Eutropio, Mariano, Jaime, Amador y Sofía.

31 días	MAYO	Sol en Sagitario

Los días menguan 23 m. por la mañana y 27 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Domin.	Felipe y Santiago, Patronos de la República, Jeremías, Andeolo, Oroncio y Paciencia. — FIESTA. DIA DE LOS TRABAJADORES.
2 Lunes	stos. Atanasio, Neópolo, Germán, Vindemial y Mafalda. — FIESTA. DIA DE ESPAÑA.
3 Martes	stos. Alejandro, Evencio y Teódulo. La Invención de la S. C.
4 Miérc.	stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián y Pelagia.
5 Jueves	stos. Pío V, Silvano, Crescenciana, Eutimio y Peregrino. — Ascensión del Señor.
6 Viernes	stos. Lucio, Protógenes, Eadberto y Benita.
7 Sábado	stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín Hnos.
8 Domin.	stos. Miguel Arcángel, Víctor, Acacio, Eladio y Wirón.
9 Lunes	stos. Gregorio Nacianceno, Geroncio y Hermes.
10 Martes	stos. Antonino, Gordiano, Epímaco, Job, Alfio, Filadelfio, Cirino y Cataldo.
11 Miérc.	stos. Antimo, Evelio, Baso, Fabio y Mamerto.
12 Jueves	stos. Nereo, Aquileo, Domitila, Pancracio, Domingo de la Calzada y Rietrudis.
13 Viernes	stos. Mucio, Gliceria, Servacio y Pedro Regalado.
14 Sábado	stos. Bonifacio, Poncio, Corona, Justa, Justina, Enedina. Pascual y Bto. Miguel Garicoits.
15 Doming.	stos. Juan Bautista de la Salle, Isidro Labrador y Torcuato.
16 Lunes	stos. Ubaldo, Peregrino, Audas y Juan Nepomuceno.
17 Martes	stos. Pascual Baylón y Eradio, N. Sra. de Luján.
18 Miérc.	stos. Venancio, Potamión, Dióscoro, Teodoto, Tecusa, Claudia, Alejandra, Faina, Eufrasia y Julita.— FIESTA. BATALLA DE LAS PIEDRAS.
19 Jueves	stos. Pedro Celestino, Pudenciana, Dunstano y Ciriaca.
20 Viernes	stos. Bernardino de Sena, Basila, Talaleo y Austragisilo.
21 Sábado	stos. Timoteo, Polio, Eutiquio, Polieucto, Victorio y Secundino.
22 Domin.	stos. Faustino, Timoteo, Venusto, Casto, Emilio, Julia, Quitera, Helena y Rita de Casia.
23 Lunes	stos. Desiderio, Epitacio, Mercurial y Eufebio.
24 Martes	stos. Manahén, Vicente, Donaciano y Rogaciano hnos.
25 Miérc.	stos. Gregorio VII, Urbano, Bonifacio IV y Aldemo. — FIESTA. — DIA DE AMERICA
26 Jueves	stos. Felipe de Neri, Eleuterio, María Ana de Jesús de Paredes, Felicísimo y Heraclio. — CORPUS CHRISTI.
27 Viernes	stos. Venerable Beda, Juan I, Julio, Ranulfo y Restituta.
28 Sábado	stos. Agustín Emilio, Príamo, Luciano y Crescente.
29 Domin.	stos. María Magdalena de Pazzis, Restituto y Conon.
30 Lunes	stos. Fernando III, Félix, Gabino, Basilio y Emelia, su Esposa y Críspulo.
31 Martes	stos. Angela, Petronila, Cancio, Canciano y Cancianila hnos. y Hermias.

30 días	JUNIO	Sol en Capricornio

Los días menguan 12 m. por la mañana y 1 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Miérc.	stos. Juvencio, Pánfilo, Isquirión, Graciniano, Tespecio, Caprasio, Enecón y Fortunato.
2 Jueves	stos. Marcelino, Pedro, Erasmo, Fotino, Diácono, Vesio, Maturo, Atalo, Blandina, Eugenio, Nicolás Peregrino.
3 Viernes	stos. Pergentino, Laurentino, Luciliano, Claudio, Ipacio, Pablo, Dionisio, Isaac, Paula, Oliva y Clotilde.
4 Sábado	stos. Francisco Caracciolo, Arecio, Daciano, Quirino, Rutilo y Saturnina.
5 Domin.	stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Faustino y Doroteo.
6 Lunes	stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina y Claudio.
7 Martes	stos. Pablo, Antonio, María Gianelli, Licarión y Godescalco.
8 Miérc.	stos. Maximino, Caliopa, Guillermo, Medardo y Salustiano.
9 Jueves	stos. Primo, Feliciano, Vicente, Pelagia, Maximiano y Ricardo.
10 Viernes	stos. Margarita, Getulio, Cereal, Primitivo, Aresio y Rogato
11 Sábado	stos. Bernabé, Félix, Fortunato, Parisio y Tochumra.
12 Domin.	stos. Juan de Sahagún, Basílides, Cirino, Nabor y Nazario
13 Lunes	stos. Antonio de Padua, Felícula, Peregrino y Aquilina
14 Martes	stos. Basilio Magno, Eliseo, Rufino, Anastasio y Félix.
15 Miérc.	stos. Vito, Modesto, Crescencia, Libya, Leónidas y Eutropia.
16 Jueves	stos. Ferreolo, Ferrución, Julita, Aureo, Justina, Bennon y Lutgarda.
17 Viernes	stos. Manuel, Isabel, Ismael, Imerio, Gundulfo, Teresa de León y Sancha.
18 Sábado	stos. Efren, Sirio, Marcos, Marceliano, Ciriacó, Paula, Leoncio, Eterio, Marina, Amando e Isabel.
19 Domin.	stos. Juliana de Falconieri, Gervasio, Protasio, Gaudencio y Culmacio.— **FIESTA. DIA DE ARTIGAS.**
20 Lunes	stos. Silverio, Novato, Florentina, Edburga, Pablo y Ciriaco
21 Martes	stos. Luis Gonzaga, Demetria, Eusebio, Terencio y Rufino. — **INVIERNO.**
22 Miérc.	stos. Paulino, Albano, Niceas, Consorcio.
23 Jueves	stos. Juan, Agripina, Félix, Zenón, Zenas y Ediltrudis.
24 Viernes	**La natividad de San Juan Bautista.**— stos. Fausto, Oroncio, Heros, Farnacio, Fermín, Firmo, Ciriaco y Longinos.
25 Sábado	stos. Guillermo, Sosipatro Lucía, Antidio, Galicano, Frebronia y Adelberto.
26 Domin.	stos. Juan Pablo, Vigilio, Salvio, Pelayo y Preseveranda.
27 Lunes	stos. Zoilo, Crescente, Sansón y Ladislao.
28 Martes	stos. Ireneo, León, Benigno, Plutarco, Sereno, Heráclides, Erón, Raida, Potamiena y Marcela.
29 Miérc.	stos. Pedro y Pablo, Marcelo, Anastasio, Siro y Benita.
30 Jueves	stos. Emiliana, Cayo, León, Marcial, Alpiniano y Austriclininano.

31 días	JULIO	Sol en Acuario

Los días crecen 12 m. por la mañana y 16 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Viernes	stos. Marín, Rumoldo, Casto, Secundino, Galo y Teobaldo.
2 Sábado	stos. Proceso, Martiniano, Aristón, Crescenciano y Eutiquiano.
3 Domingo	stos. León II, Trifón, Jacinto, Mustiola, Anatolio, Heliodoro y Dato.
4 Lunes	stos. Oseas, Ageo, Laureano, Jucundiano, Teodoro y Uldarico.— **FIESTA DE LA DEMOCRACIA.**
5 Martes	stos. Antonio María Zaccaria, Zoa, Domicio, Agatón, Trifina, Cirila, Numeriano y Filomena.
6 Miércoles	stos. Isaías, Tranquilino, Rómulo, Dominga, Lucía y Goar
7 Jueves	stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciano, Pompeyo, Odón, Wilebaldo y Edilburga.
8 Viernes	stos. Isabel, Auspicio, Aquila y Priscila.
9 Sábado	stos. Zenón, Anatolia, Patermucio y Verónica de Julianis.
10 Domingo	stos. Felícitas y sus siete hijos mártires, Jenaro, Félix, Felipe, Silvano y Alejandro.
11 Lunes	stos. Pío I, Juan, Jenaro, Pelagia y Sabino.
12 Martes	stos. Juan Gualberto, Nabor, Félix, Hermágoras y Paulino.
13 Miércoles	stos. Anacleto, Joel, Esdras, Silas y Eugenio.
14 Jueves	stos. Buenaventura, Mario, Justo y Ciro.— **FIESTA. DIA DE LA HUMANIDAD.**
15 Viernes	stos. Enrique, Eutropio, Zósima y Bonosa.
16 Sábado	**La Conmemoración de la B. V. de Monte Carmelo.** Stos. Fausto, Atenógenes, Valentín, Sisenando y Raineldа.
17 Domingo	stos. Alejo, Esperato, Narzal, Letancio, Jenara, Generosa, Vestina, Donata y Segunda.
18 Lunes	stos. Sinforosa y Federico. — **FIESTA. LA JURA DE LA CONSTITUCION DE 1830.**
19 Martes	stos. Vicente de Paul, Arsenio Diac y Simmaco.
20 Miércoles	stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías y Severa.
21 Jueves	stos. Práxedes, Daniel, Arbogasto, Zótico y Julia.
22 Viernes	stos. María Magdalena, Síntica, Platón y Teófilo.
23 Sábado	stos. Apolinar, Liborio, Primitiva, Apolonio, Eugenio, Rómula, Redempta y Herundina.
24 Domingo	stos. Cristina, Vicente, Víctor, Meneo y Capitón.
25 Lunes	stos. Santiago, Cristóbal, Cucufate, Teodomiro y Valentina.
26 Martes	stos. Ana, Madre de la B. M. V., Erasto, Sinfronio, Olimpio, Teódulo, Exuperia y Pastor.
27 Miércoles	stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Hermolao, Julia, Jucunda, Natalia y Liliosa.
28 Jueves	stos. Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio y Acacio.
29 Viernes	stos. Marta, Félix II, Simplicio, Faustino, Beatriz, Lucila, Flora, Serapia y Olavo.
30 Sábado	stos. Abdón, Senén, Máxima, Donatila y Segunda.
31 Domingo	stos. Ignacio, Fabio, Demócrito, Segundo, Dionisio y Elena.

31 días | **AGOSTO** | **Sol en Piscis**

Los días crecen 26 m. por la mañana y 23 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Lunes	stos. Pedro Ap. ad Vincula, Los Macabeos, Bono, Fausto, Mauro, Rufo, Menandro, Fe, Esperanza y Caridad.
2 Martes	stos. Alfonso María de Ligorio, Esteban I, Teodota y Rutilo
3 Miércoles	stos. Hermelo, Asprén, Eufronio y Lydia.
4 Jueves	stos. Domingo, Aristarco, Tertulino, Eleuterio y Protasio.
5 Viernes	🌑 *stos. Eusigno, Cantidio, Cantidiano, Sobelo y Oswaldo.*
6 Sábado	stos. Sixto II, Felicísimo, Agapito, Justo y Pastor.
7 Domingo	stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto, Carpóforo, Licinio, Exanto y Alberto.
8 Lunes	stos. Ciriaco, Largo, Esmaragdo, Marino y Leónides.
9 Martes	stos. Román, Secundiano, Marceliano, Veriano y Firmo.
10 Miércoles	stos. Lorenzo, Asteria, Basa, Paula y Agatónica.
11 Jueves	stos. Tiburcio, Susana, Alejandro, Rufino, Taurino, Gaugerico, Digna y Filomena.
12 Viernes	stos. Clara, Hilaria y sus criadas Digna, Euprepia y Eunomia, Quiríaco, Nimia, Juliana, Eusebio y Herculano.
13 Sábado	🌓 stos. Hipólito, Casiano, Wigberto, Centola, Helena, Radegunda y Juan Berchmans.
14 Domingo	stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Ursicio y Atanasia.
15 Lunes	stos. Tarsicio, Alpio y Esteban, **La Asunción de la V. María**
16 Martes	stos. Joaquín, Tito, Diomedes, Simpliciano, Arsacio, Roque, Eufemia y Serena.
17 Miércoles	stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio, Myrón, Pablo y Juliana.
18 Jueves	stos. Agapito, Juan, Crispo, Hermas, Serapión, Polieno, Floro, Lauro, Juliana, Fermín y Helena.
19 Viernes	stos. Julio, Magno, Andrés, Tecla y Luis.
20 Sábado	🌕 stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo y Cristóbal.
21 Domingo	stos. Juana Francisca Fremiot de Chantal, Ciriaca, Privado, Lusorio, Ciselio y Camerino.
22 Lunes	stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial y Saturnino.
23 Martes	stos. Felipe Benicio, Arquelao, Donato, Valeriano, Fructuosa, Apolinar, Sidonio y Zaqueo.
24 Miércoles	stos. Bartolomé, Ptolomeo, Román, Jorge, Tación y Aurea.
25 Jueves	stos. Luis Nemesio, Lucila, Ginés Julián y Menas. **FIESTA INDEPENDENCIA NACIONAL.**
26 Viernes	stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián y Víctor.
27 Sábado	🌗 stos. José de Calasanz, Rufo, Carpóforo, Eutalia, Antusa, Cesario y La transverberación del C. de Sta. Teresa
28 Domingo	stos. Agustín, Hermes, Julián, Alejandro y Viviano.
29 Lunes	stos. Sabina, Cándida, Ipacio, Niceas y Pablo.
30 Martes	stos. Félix, Gaudencia, Bonifacio, Tecla y **Sta. Rosa de Lima, *patrona de América.***
31 Miércoles	stos. Ramón Nonato, Paulino, Robustiano, Marcos, Teodoto, Arístides, Rufina y Amia.

30 días — **SETIEMBRE** — **Sol en Aries**

Los días crecen 48 m. por la mañana y 25 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Jueves	stos. Gil, Ana, Prisco, Sixto, Terenciano, Vicente y Leto.
2 Viernes	stos. Esteban, Máxima, Antonino, Diomedes, Menalipo, Pantagapas y Calixta.
3 Sábado	stos. Aristeo, Sandalio, Eufemia, Dorotea, Tecla y Erasma, Basilisa, Simeón y Serapia.
4 Domin.	stos. Moisés, Marcelo, Tamel, Julián, Vitalio y Rosalía.
5 Lunes	stos. Lorenzo Justiniano, Victorino, Herculano, Rómulo, Eudosio, Zenón, Urbano, Menedemo, Bertín y Obdulia.
6 Martes	stos. Zacarías, Onesíforo, Germán, Fúsculo, Leto y Fausto.
7 Miérc.	stos. Juan, Upsiquio, Nemorio, Regina y Clodoaldo.
8 Jueves	Natividad de la B. V. María. Stos. Adriano, Ammon, Teófilo, Nésor, Corbiniano y Adela.
9 Viernes	stos. Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano y Pedro Claver
10 Sábado	stos. Nicolás de Tolentino, Nemesiano, Apelio, Lucas, Clemente, Menodora, Metrodora, Ninfodora y Pulquería.
11 Domin.	stos. Proto y Jacinto, Diodoro, Diomedes y Dídimo Pafnucio, Teodora y Alejandrina.
12 Lunes	stos. Autónomo, Gerónides, Leoncio, Estratón y Macedonio.
13 Martes	stos. Felipe, Macrobio, Juliano, Eulogio y Amado.
14 Miérc.	stos. Cornelio, Cirpiano, Crescencio y Rósula.
15 Jueves	stos. Nicomedes, Valeriano, Máximo, Teodoro y Porfirio.
16 Viernes	stos. Cornelio y Cipriano, Eufemia, Lucía y Geminiano, Rogelio, Servodeo, Sebastiana y Edita.
17 Sábado	stos. Justino, Narciso, Lamberto, Sócrates, Pedro de Arbues, Columba, Ariadna, Hildegardis y Teodora.
18 Domin.	stos. José de Cupertino, Metodio, Olimpio y Licia.
19 Lunes	stos. Jenaro, Nilo, Elías, Pomposa, Dorimedotes y Teodoro.
20 Martes	stos. Eustaquio, Fausta, Evilaseo, Teodoro y Felipa, Cándida, Susana y Marta.— **FIESTA. DIA DE ITALIA.**
21 Miérc.	stos. Mateo, Jonas, Pánfilo, Alejandro, Isacio, Ifigenia y Maura.— **FIESTA. CABILDO ABIERTO.**
22 Jueves	stos. Tomás de Villanueva, Mauricio, Digna, Emérita, Iraida, Santino y Lautón.
23 Viernes	stos. Lino, Tecla, Paterno, Andrés, Juan, Pedro y Antonio. — **PRIMAVERA.**
24 Sábado	stos. Gerardo, Andoquio, Tirso, Pafnucio y Rústico.
25 Domin.	stos. Cleofás, Herculano, Fermín, Pablo, Sabiniano y Máximo.
26 Lunes	stos. Cipriano y Justina, Calistrato, Eusebio y Nilo.
27 Martes	stos. Cosme y Damián, Adulfo y Juan, Florentino y Cayo.
28 Miérc.	stos. Wenceslao, Estacteo, Eliodoro, Salomón y Eustaquia.
29 Jueves	stos. Fraterno, Eutiquio, Plauto, Heraclea, Dadas, Casdoa, Gabdelas, Gudelia, Ripsi y San Miguel Arcángel.
30 Viernes	stos. Jerónimo, Leopardo, Víctor y Urso, Gregorio y Honorio

31 días	OCTUBRE	Sol en Taurus

Los días crecen 31 m. por la mañana y 19 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Sábado	stos. Remigio, Aretas, Evagrio, Verísimo, Máxima y Julia.
2 Domin.	stos. Leodegardo, Gerino, Eleuterio, Primo, Cirilo y Tomás
3 Lunes	stos. Cándido, Dionisio, Fausto, Pedro, Pablo y Gerardo.
4 Martes	stos. Francisco, Crispo, Cayo, Marcos, Marciano y Heroteo.
5 Miérc.	stos. Plácido, Traseas, Palmacio, Caritina, Atilano y Froilán
6 Jueves	stos. Bruno, Sagar, Casto, Emilio, Fe, Erótida y María Fca.
7 Viernes	stos. Marcos, Sergio, Baco, Marcelo, Apuleyo y Julia.
8 Sábado	stos. Brígida, Demetrio, Nestor, Benita, Palaciata, Lorenza y Thais.
9 Domin.	stos. Dionisio, Rústico, Eleuterio, Abrahán, Gisleno y Publia
10 Lunes	stos Fco. de Borja, Gereón, Casio, Florencio y Eulampio.
11 Martes	stos. Taraco, Probo, Andrónico, Nicasio, Piencia y Plácido.
12 Miérc.	stos. Edistio, Domnina, Walfrido, Salvino y Serafín. — **FIESTA. DIA DE LA RAZA.**
13 Jueves	stos. Eduardo, Fausto, Januario, Marcial, Angel y Hugolino
14 Viernes	stos. Calixto, Carponio, Evaristo, Prisciano, Fortunata, Burcardo y Justo.
15 Sábado	stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Agileo, Aurelia y Tecla.
16 Domin.	stos. Martiniano, Saturiano, Nereo, Lulo o Lulio, Galo y Gerardo Majella.
17 Lunes	stos. Eduviges, Herón, Víctor, Mamelta, Andrés y Anstrudis
18 Martes	stos. Lucas, Atenodoro, Justo y Trifonia.
19 Miérc.	stos. Pedro de Alcántara, Tolomeo, Lucio, Berónico, Pelaya, Aquilino y Fredeswinda.
20 Jueves	stos. Juan Cancio, Feliciano, Máximo, Caprasio, Artemio, Martha, Saula e Irene.
21 Viernes	stos. Hilarión, Ursula, Dasio, Sótico, Cayo, Viator y Clinia.
22 Sábado	stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Heraclio, Nunilo, Alodia, Córdula y María Salomé.
23 Domin.	stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio y Román.
24 Lunes	stos. Rafael Arcángel, Evergisto, Proclo y Magloric.
25 Martes	stos. Crisanto, Daría, Crispín y Crispiniano, Miniato, Bonifacio y P. Frutos.
26 Miérc.	stos. Evaristo, Luciano, Floro, Gaudioso y Fulco.
27 Jueves	stos. Vicente, Sabina, Cristela, Florencio, Capitolina y Eroteida.
28 Viernes	stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo, Cirila y Fidel.
29 Sábado	stos. Jacinto, Quinto, Zenobio, Eusebia y Narciso.
30 Domin.	stos. Juliana, Euno, Claudio, Lupercio, Victórico, Zenobia y Eutropia.
31 Lunes	stos. Ampliato, Urbano, Narciso, Quintín y Antonino.

30 días **NOVIEMBRE** Sol en Géminis

Los días crecen 23 m. por la mañana y 19 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Martes	Todos los Santos. Stos. Cesario, Julián, Benigno y María.
2 Miérc.	stos. Victorino, Carterio, Tobías, Eudosio y Teófilo. — **FIESTA.— DIA DE LOS DIFUNTOS.**
3 Jueves	stos. Cuarto, Germán, Teófilo, Wenefrida, Malaquías, Huberto y Hermengaudio.
4 Viernes	stos. Carlos, Vital, Agrícola, Filólogo, Claro y Juanicio.
5 Sábado	stos. Zacarías, Santa Isabel, Félix, Eusebio, Galación, Epistemia, Teótimo y Filoteo.
6 Domingo	stos. Severo, Leonardo, Winoco y Félix.
7 Lunes	stos. Herculano, Prosdocimo, Amaranto, Hierón, Nicandro, Engelberto y Carina.
8 Martes	stos. Los Cuatro Mártires Coronados Hnos., Severo, Severiano, Carpóforo y Victoriano, Godofredo y Claro.
9 Miérc.	stos. Teodoro, Orestes, Ursino, Eustolia y Sopatra.
10 Jueves	stos. Andrés Avelino, Trifón, Respicio, Ninfa, Tiberio, Florencia, Demetrio, Trifena y Trifosa.
11 Viernes	stos. Martín, Menas, Valentino, Feliciano y Victorino.
12 Sábado	stos. Martín I, Aurelio, Publio, Benito, Juan, Mateo, Josafat, Cuniberto y René.
13 Domin.	stos. Diego, Estanislao de Kostka, Antonino, Zebinas, Germán, Ennata, Nicolás y Homobono.
14 Lunes	stos. Josafat, Clementino, Teodoto, Filomeno y Venerando.
15 Martes	stos. Gertrudis, Eugenio, Segundo, Fidenciano y Luperio.
16 Miérc.	stos. Rufino, Marcos, Valerio, Elpidio y Marcelo.
17 Jueves	stos. Gregorio, Taumaturgo, Alfeo, Zaqueo, Acisclo, Victoria, Aniano y Hugón.
18 Viernes	stos. Román, Máximo, Odón e Hilda.
19 Sábado	stos. Isabel, Ponciano, Abdías, Crispín y Barlaán.
20 Domin.	stos. Félix de Valois, Nersas, Octavio, Anatolio, Eadmundo, Benigno y Silvestre.
21 Lunes	stos. Celso, Clemente, Demetrio, Honorio y Alberto.
22 Martes	stos. Cecilia, Filemón, Apia, Mauro, Marcos y Tigridia.
23 Miérc.	stos. Clemente I, Felícitas, Sisinio, Lucrecia y Gregorio.
24 Jueves	stos. Juan de la Cruz, Crisógono, Alejandro, Fermina, Flora, María y Protasio.
25 Viernes	stos. Catalina, Moisés, Erasmo, Mercurio y Jocunda.
26 Sábado	stos. Selvestre, Pedro, Fausto, Pacomio, Teodoro, Siricio, Amador, Conrado y Leonardo.
27 Domin.	stos. Basileo, Saturnino, Jacobo, Marina y Facundo. I. de Adviento.— Hoy se cierran las Velaciones.
28 Lunes	stos. Rufo, Sóstenes, Papiniano, Mansueto y Gregorio III.
29 Martes	stos. Saturnino, Filomeno, Blas, Demetrio e Iluminada.—
30 Miérc.	stos. Andrés, Cástulo, Maura, Justina, Troyano y Constancio

31 días — **DICIEMBRE** — **Sol en Cáncer**

Los días crecen 11 m. por la mañana y 33 m. por la tarde

	SANTORAL
1 Jueves	◐ stos. Nahum. Diodoro, Mariano, Lucio, Cándida
2 Viernes	*stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adria, Paulina, María, Martana, Aurelia y Lupo.*
3 Sábado	stos. Francisco Javier, Sofonias, Claudio, Hilaria, Jasón, Mario, Magina, Juan y Esteban.
4 Domin.	stos. Pedro Crisólogo, Bárbara, Teófanes, Melecio, Osmundo y *Bernardo.*
5 Lunes	stos. Sabas, Dalmacio, Pelino, Anastasio Julio y Potamia.
6 Martes	stos. Nicolás, Dionisia, Dativa, Leoncia, Tercio y Bonifacio.
7 Miérc.	stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Teodoro, Urbano
8 Jueves	◐ **La Inm. Conc. de la Virgen María.** Stos. Eutiquiano y Macario. — **FIESTA. DIA DE LAS PLAYAS.**
9 Viernes	stos. Restituto, Pedro, Leocadia, Valeria, Siro, Juliano, Cipriano y Gorgonia.
10 Sábado	stos. Melquíades, Carpóforo, Abundio, Menas y Hermógenes
11 Domin.	stos. Dámaso, Trasón, Ponciano, Victórico, Fusciano
12 Lunes	Ntra. Sra. de Guadalupe y stos. Sinesio, Epímaco, Alejandro, Maxencio, Constancio, Amonaria, Mercuria y Emma.
13 Martes	stos. Eustracio, Auxencio, Orestes, Antíoco, Autberto
14 Miérc.	stos. Nicasio, Eutropia, Herón, Arsenio, Isidoro y Justo.
15 Jueves	stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Víctor Faustino y Lucio.
16 Viernes	◐ stos. Eusebio, Ananías, Misael, Albina y Valentín.
17 Sábado	*stos. Florián, Calanico, Lázaro, Wivina, Olimpiada u Olimpia*
18 Domin.	N. Sra. de la Esperanza y stos. Rufo, Sósimo, Teótimo, Basiliano, Moisetes, Auxencio y Graciano.
19 Lunes	stos. Nemesio, Darío, Pablo, Paulilo, Timoteo, Maura y Fausta.
20 Martes	stos. Liberato, Báyulo, Ingeno, Teófilo, Julio, Eugenio y Domingo.
21 Miérc.	stos. Tomás, Anastasio, Juan, Festo, Temistocles y Glicerio
22 Jueves	stos. Flaviano, Demetrio, Honorato Florio.
23 Viernes	stos. Victoria, Migdonio, Mardonio, Teódulo y Cleomenes. — **VERANO.**
24 Sábado	◑ stos. Gregorio, Luciano, Metrobio, Eutimio, Delfino y Tarsila.— **Ciérranse los Tribunales.**
25 Domin.	N. de N. S. Jesucristo. — **FIESTA. DIA DE LA FAMILIA**
26 Lunes	stos. Esteban, Marino, Dionisio, Arquelao y Zenón.
27 Martes	stos. Juan Ap. y Evang., Teodoro, Teófanes y Nicerata.
28 Miérc.	stos. Inocentes, Eutiquio, Domiciano, Cástor, Víctor, Rogaciano, Indes, Domna, Aganes, Teófila y César.
29 Jueves	stos. Tomás, David, Trófimo, Calixto, Félix, Bonifacio, Primiano, Crescencio, Marcelo y Ebrulfo.
30 Viernes	stos. Sabino, Exuperancio, Marcelo, Venustiano, Anisia, *Anisio, Liberio y Rainerio.*
31 Sábado	◐ stos. Silvestre I. Donata, Paulina, Rústica, Nominanda, Serotina, Hilaria, Sabiniano, Potenciano, Attalo

Almanaque Astronómico

AÑO 1932

Fases Lunares

ENERO —

Cuarto menguante .	el día	1	a las	3	h.	5	m.
Luna nueva	" "	9	" "	7	"	13	"
Cuarto creciente ..	" "	16	" "	2	"	39	"
Luna llena	" "	25	" "	6	"	13	"

FEBRERO —

Cuarto menguante .	el día	2	a las	12	h.	31	m.
Luna nueva	" "	9	" "	7	"	29	"
Cuarto creciente ..	" "	16	" "	23	"	46	"
Luna llena	" "	24	" "	21	"	37	"

MARZO —

Cuarto menguante .	el día	3	a las	20	h.	26	m.
Luna nueva	" "	10	" "	21	"	1	"
Cuarto creciente ..	" "	18	" "	20	"	38	"
Luna llena	" "	25	" "	19	"	55	"

ABRIL —

Cuarto menguante .	el día	2	a las	3	h.	36	m.
Luna nueva	" "	9	" "	11	"	33	"
Cuarto creciente ..	" "	17	" "	15	"	17	"
Luna llena	" "	24	" "	19	"	55	"

MAYO —

Cuarto menguante .	el día	1	a las	11	h.	11	m.
Luna nueva	" "	9	" "	2	"	51	"
Cuarto creciente ..	" "	17	" "	6	"	28	"
Luna llena	" "	24	" "	3	"	53	"
Cuarto menguante .	" "	30	" "	7	"	35	"

JUNIO —

Luna nueva	el día	7 a las	18 h.	19 m.
Cuarto creciente ..	" "	15 " "	18 "	14 "
Luna llena	" "	22 " "	10 "	53 "
Cuarto menguante ..	" "	29 " "	6 "	43 "

JULIO —

Luna nueva	el día	7 a las	9 h.	35 m.
Cuarto creciente ...	" "	15 " "	9 "	1 "
Luna llena	" "	21 " "	17 "	55 "
Cuarto menguante ..	" "	28 " "	20 "	12 "

AGOSTO —

Luna nueva	el día	5 a las	0 h.	1 m.
Cuarto creciente ...	" "	13 " "	9 "	49 "
Luna llena	" "	20 " "	2 "	3 "
Cuarto menguante ..	" "	27 " "	12 "	29 "

SETIEMBRE —

Luna nueva	el día	4 a las	13 h.	2 m.
Cuarto creciente ...	" "	11 " "	15 "	47 "
Luna llena	" "	18 " "	12 "	13 "
Cuarto menguante ..	" "	26 " "	7 "	7 "

OCTUBRE —

Luna nueva	el día	4 a las	1 h.	45 m.
Cuarto creciente ...	" "	10 " "	22 "	6 "
Luna llena	" "	18 " "	1 "	7 "
Cuarto menguante ..	" "	26 " "	2 "	45 "

NOVIEMBRE —

Luna nueva	el día	2 a las	13 h.	13 m.
Cuarto creciente ...	" "	9 " "	5 "	46 "
Luna llena	" "	16 " "	17 "	11 "
Cuarto menguante ..	" "	24 " "	21 "	54 "

DICIEMBRE —

Luna nueva	el día	1 a las	0 h.	5 m.
Cuarto creciente ...	" "	8 " "	15 "	57 "
Luna llena	" "	16 " "	11 "	37 "
Cuarto menguante ..	" "	24 " "	14 "	56 "
Luna nueva	" "	31 " "	10 "	41 "

TABLA SOLAR

Tiempo fijo de la salida y puesta del Sol para el Uruguay

Enero

DI	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
1	5	7	19	31
6	5	11	19	31
12	5	16	19	31
18	5	22	19	30
24	5	28	19	27
30	5	34	19	25

Abril

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	6	55	18	0
12	6	58	17	52
18	6	45	17	45
24	6	47	17	38
30	6	52	17	31
—	—		—	

Juli

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	7	24	17	16
12	7	25	17	19
18	7	20	17	25
24	7	16	17	27
30	7	12	17	31
—	—		—	

Octubre

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	5	45	18	22
12	5	37	18	27
18	5	29	18	32
24	5	22	18	37
30	5	15	18	45
—	—		—	

Febrero

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	5	41	19	17
12	5	47	19	11
18	5	55	19	5
24	5	59	18	58
28	6	2	18	52

Mayo

IAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	6	57	17	25
12	7	2	17	20
18	7	6	17	16
24	7	11	17	13
30	7	14	17	10

Agosto

D	SOL S le h.	m.	SOL Entr h.	m.
6	7	5	17	36
12	6	59	17	41
18	6	52	17	45
24	6	45	17	50
30	6	37	17	54

Noviembre

DIAS	SOL S le h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	5	9	18	49
12	5	4	18	55
18	5	0	19	1
24	4	58	19	7
30	4	56	19	13

Marzo

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	6	8	18	45
12	6	13	18	36
18	6	18	18	26
24	6	23	18	18
30	6	28	18	10

Junio

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	7	18	17	8
12	7	22	17	8
18	7	24	17	9
24	7	25	17	11
30	7	25	17	13

Setiembre

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL Entra h.	m.
6	6	26	17	59
12	6	19	18	4
18	6	11	18	8
24	6	2	18	15
30	5	55	18	17

Diciembre

DIAS	SOL Sale h.	m.	SOL utra h.	m.
6	4	56	19	18
12	4	57	19	22
18	4	59	19	26
24	5	2	19	29
30	5	6	19	31

C mo el objeto de saber la s lida y puesta del Sol, es, generalmente el de arreglar los relojes de Campaña, vamos a indicar el modo sencillo como se consigue el resultado.

S cuenta, por cualquier reloj, el tiempo que media entre la salida y puesta del Sol: y dividiendo ese tiempo por mitad se tendrá la hora de puesta del Sol: la de la salida, contando inversamente igual número de horas.

Por ejemplo: hay 14 horas de Sol, se pondra a las 7 y saldra a las 5.

ESTACIONES DEL AÑO

El *Otoño*, que se deriva de la palabra latina *Autunnum*, que significa madurez porque los frutos lo están entonces, tiene su principio el 20 de Marzo, que el Sol vuelve a la Equinoccial, donde otra vez nos iguala el día menguante con la noche creciente y entra en el signo Libra.

El *Invierno*, que quiere decir "sin verdura", porque ya en esa época los campos se encuentran sin ella, entra el 21 de Junio, llegando el Sol al signo de Capricornio que nos hace el menor día y la menor noche, teniendo al Mediodía su menor altura sobre nuestro horizonte.

La *Primavera* principia a 23 de Setiembre, y se llama así por aparecer entonces las plantas en su primer verdor, en cuya época el Sol llega al medio mundo o círculo Equinoccial, igualándonos el día que va creciendo, con la noche que va menguando, y entra en el signo Aries.

El *Verano* o *Estío*, derivado de la palabra latina *Estus*, que significa calor, por su época propensa, principia el 23 de Diciembre, donde nos hace el Sol el mayor día y la menor noche de todo el año, entrando en el signo de Cáncer, que se coloca todo lo más posible sobre nuestras cabezas en el Zénit.

EPOCAS MEMORABLES

El presente año es de la *Era Cristiana* 1932.	Años
De la creación del mundo	7133
Del período juliano	6645
Del Diluvio Universal	4872
De la fundación de Roma	2685
De la era de las Olimpiadas	2708
De la era de los Judíos	5692
De la Hégira, calendario musulmán	1350
Del descubrimiento de la América por Cristóbal Colón	440
Del Concilio de Trento	398

Del descubrimiento del Río de la Plata por Juan Díaz de Solís	416
De la fundación de Sto. Domingo (Soriano), primer pueblo de esta República	369
De la fundación de Montevideo	127
Del primer grito de libertad en las provincias del Río de la Plata	122
De los preliminares de paz entre la República Argentina y el Imperio del Brasil en que fué reconocida la Independencia de la República Oriental	104
De la colocación de la piedra fundamental de la Catedral de Montevideo	207
De la colocación de la piedra fundamental de la Capilla de *Caridad de Montevideo*	*134*
De la Consagración de la Santa Iglesia Matriz de Montevideo	127
De la Jura de la Constitución política y militar de la República	102
De la epidemia de fiebre amarilla que sufrió Montevideo	73
Del cólera	63
Del incendio y naufragio del vapor *América* acaecido en la madrugada del 23 de Diciembre de 1872, a pocas millas del puerto de Montevideo	60
Del primer Concilio Ecuménico Vaticano	63
De la ocupación de Roma por las tropas italianas, 20 de Setiembre	62

REGISTRO CIVIL

Se paga:

Por inscripción de defunción, nacimiento o legitimación	$	0.50
Por casamiento civil en el Juzgado respectivo	"	16.50
Por permiso para realizar el casamiento religioso	"	1.00
Precio de la libreta matrimonial ..	"	0.25
Por testimonio o partida	"	2.50

FIESTAS OFICIALES DEL URUGUAY

1.° de Enero, Año Nuevo; 6 de Enero, Día de los niños; Carnaval (movible); 28 de Febrero, Grito de Asencio; Sexta semana siguiente a la de Carnaval, Semana de Turismo; 19 de Abril, Día de los Treinta y Tres; 1.° de Mayo, Día de los Trabajadores; 2 de Mayo, Día de España; 18 de Mayo, Batalla de Las Piedras; 25 de Mayo, Día de América; 19 de Junio, Día de Artigas; 4 de Julio, Día de la Democracia; 14 de Julio, Día de la Humanidad; 18 de Julio, Jura de la Constitución de 1830; 25 de Agosto, Independencia Nacional; 20 de Setiembre, Día de Italia; 21 de Setiembre, Cabildo Abierto de 1808; 12 de Octubre, Fiesta de la Raza; 2 de Noviembre, Conmemoración de los muertos; 8 de Diciembre, Día de las playas; 25 de Diciembre, Día de la familia.

Pequeña Guía del Viajero

Ubicación de Instituciomes Públicas

Presidencia de la República. — 18 de Julio y Cuareim.
Consejo Nacional de Administración. — Cabildo, Juan C. Gómez 1362.
Ministerio de Guerra y Marina. — 25 de Mayo 279.
Ministerio de Hacienda. — Paraguay y Colonia.
Ministerio de Industrias. — Juan Carlos Gómez 1366.
Ministerio de Instrucción Pública. — Juan Carlos Gómez 1366.
Ministerio del Interior. — 25 de Mayo 520.
Ministerio de Obras Públicas. — Cuareim 1270.
Ministerio de Relaciones Exteriores. — Plaza Independencia 774.
Cámaras de Senadores y Representanes. — Palacio Le-

gislativo, Agraciada y Guatemala. (Este Palacio es digno de visitarse).

Concejo de Administración Departamental. — 18 de Julio 1112.

Asamblea Representativa. — 25 de Mayo 609.

Ateneo de Montevideo. — Plaza Libertad 1157.

Universidad de la República. — 18 de Julio esq. Eduardo Acevedo.

Biblioteca Nacional. — Eduardo Acevedo 1475.

Dirección General de Correos, Telégrafos y Teléfonos. — Buenos Aires esquina Misiones.

Comisión N. de Educación Física. — 18 de Julio 1270.

Jefatura de Policía. — Plaza Independencia 774.

Policía de Investigaciones. — Colonia y Minas.

Oficina de Identificación Dactiloscópica. — Florida 1442.

Oficina Nacional del Trabajo. — Río Branco 1272-74.

Administración de Lotería de Caridad. — Cerrito 220.

Asistencia Pública Nacional. — (Servicio llamados de urgencia) Mercedes entre Yí y Cuareim.

Dirección de Agronomía. — Uruguay 823.

Registro Civil. — Canelones 968.

Instituto Antirrábico. — 18 de Julio 1092.

Caja de Jubilaciones y Pensiones de Empleados y Obreros de Servicios Públicos. — Piedras 399.

MUSEOS

Museo de Historia Natural. — Buenos Aires 652.

Museo Histórico Nacional. — Colonia 1645. (Abierto de 8 a 12).

Museo Nacional de Bellas Artes. — Parque Rodó. (Abierto de 8 a 12). Jueves y Domingos de 15 a 17 y 30).

Museo Municipal. — Castro 153. (Días hábiles de 8 a 12 y 30).

Museo Pedagógico. — Plaza Cagancha 1175. (Días hábiles de 8 a 12).

Museo Municipal de Bellas Artes. — Millán 3988. (Abierto de 8 a 12 y 30).

TEATROS

Solís. — Buenos Aires entre Juncal y Bartolomé Mitre.
18 de Julio — 18 de Julio entre Yí y Yaguarón.
Artigas. — Andes 1392.
Albéniz. — Ibicuy 1269.
Royal. — Bartolomé Mitre 1165.

HOSPITALES

Hospital Maciel. — 25 de Mayo 174.
Hospital Pasteur. — Larravide 79 (Unión).
Hospital Fermín Ferreira. — Larrañaga 1380 (Buceo).
Hospital Dr. Pedro Visca. — Avenida Gonzalo Ramírez 1926.
Hospital de Niños y Maternidad. — Boulevard General Artigas 1550
Hospital Militar Central. — Avenida 8 de Octubre entre Sorchantes y Larrañaga.
Hospial Vilardebó (Manicomio). — Millán 2515.
Hospital Británico y Sanatorio Rey Eduardo VII. — Avenida Italia esquina Morales.
Hospital Italiano. — Avenida 8 de Octubre y Boulevard Artigas.
Hospital Sanatorio Español. — Avenida Garibaldi 1729.

PASEOS PUBLICOS

Parque Rodó. — Hermoso parque sobre la playa Ramírez. Hay restaurants, baars, lago con embarcaciones, múltiples juegos y diversiones.
Villa Dolores. — (Jardín Zoológico Municipal). Rivera 3245.
Parque de los Aliados. — Este es uno de los paseos más populares. Tienen ubicación en él el gran Estadio Centenario, una pista de atletismo y la fuente luminosa. — Está situado entre el Boulevar Artigas, la Avda. Aldea, Ricaldoni y Rivera.
Parque Durandeau. — Este popular Parque, con esplén-

didos bosques es el lugar concurrido por muchas familias para excursiones campestres. — Se halla ubicado en el Camino de la Cruz y Avenida Italia.

Prado. — Delicioso paseo, con un magnífico rosarium, avenidas, jardines, bosques, invernáculos, lagos, hotel y baar. — Ubicado en el norte de la ciudad.

Hipódromo Nacional. — Jockey Club (Maroñas).

PLAYAS BALNEARIAS

Carrasco. — Es la playa más grande de Montevideo. En ella se halla ubicado el Hotel Carrasco, el más suntuoso de la América del Sur.

Malvín. — Esta hermosa playa forma parte de la ensenada del Buceo. Es el lugar más delicioso de las playas montevideanas.

Pocitos. — Esta playa situada al Este de la ciudad es la más concurrida en la estación veraniega. Es el punto de cita de los turistas. La Rambla Wilson que la circunda es una de las más bellas de América.

Ramírez. — Esta playa, por ser la más popular, se halla siempre muy concurrida. El Parque Hotel, hermoso edificio, se halla situado frente a la susodicha playa.

CEMENTERIOS

Cementerio Central. — Avda. Gonzalo Ramírez esq. Yaguarón. Esta fúnebre mansión, en cuyo interior existen grandiosas obras de estatuaria y espléndidos jardines, disipa la dolorosa impresión que produce la idea de la muerte. — Aconsejamos al viajero la visita a esta necrópolis.

Cementerio del Buceo. — Llamado la "ciudad de los muertos" por su mucha extensión. — Rivera y Propios.

Cementerio Británico. — Se halla situado al lado del Buceo.

Cementerio de la Teja. — Avda. Carlos M.ª Ramírez (Paso Molino).

Cementerio Norte. — Cerrito de la Victoria.

Calendario Agronómico

ENERO

AGRICULTURA. — Termina la siembra de maíz para grano, pudiéndose sembrar para forrajes si la humedad de la tierra lo permite. Activar las carpidas y aporcaduras en los maizales tempranos.

Terminadas las operaciones de recolección de trigo, cebada, lino, etc., debe darse una arada superficial a los rastrojos para enterrarlos conjuntamente con las malezas, facilitando así la penetración de las aguas de lluvias y del aire en el suelo, favoreciendo la descomposición de las materias orgánicas y dando lugar a la formación de humus.

Debe quedar terminado el trasplante de guías de boniatos para evitar cosecharlos en la época de heladas y grandes humedades (Junio), siendo sumamente difícil conservar el tubérculo en estas condiciones.

Se trilla la cebada y avena cosechadas en Noviembre. A mediados de este mes, si el tiempo es favorable, se da principio a las trillas de trigo.

HORTICULTURA. — Se repiten las siembras escalonadas de maíz dulce, poroto cuarentino y arvejas. Igualmente se siembra las papas de segunda cosecha. Siembra en almácigos de coliflor, bróculi y coles de invierno, acelgas y zanahoria. Se procede al blanqueado del apio, envolviendo sus tallos en arpilleras y aporcándolos; luego se cosecha a los veinte días. No hay que descuidar las carpidas y aporcaduras para mantener fresca la tierra.

ARBORICULTURA FRUTAL.— Las ramas formadas en el año están en condiciones de darnos buenos ojos para los escudetes. Se toman aquellas situadas en la parte media de la rama y se cortan las hojas dejando el pecíolo,

para evitar la evaporación. Se efectúan las operaciones de poda en verde: despuntado, desretoñado, especialmente para el peral y manzano.

VITICULTURA. — Sigue el despunte en la viña de las ramas de fruta. Simultaneamente con los cuidados de mantenimiento del buen estado del viñedo, debe inspeccionarse la bodega para munirse de todo el material de vinificación.

SILVICULTURA. — Los trabajos mayores en este mes consisten en cuidar los almácigos, riegos y limpiezas, tanto en las plantas en plena tierra como en las enmacetadas. En estas últimas se tendrá especial cuidado para impedir que la raíz principal salga por el agujero del fondo de la maceta, y en el caso de que salga, se cortará.

Destruir insectos y recoger las semillas que maduren en este mes.

FLORICULTURA. — Mes adecuado para dar las primeras labores de los terrenos destinados para jardines, parques, etc., lo mismo que efectuar la preparación de las tierras para plantar en los meses de Marzo y Abril, que son los más indicados para esta operación.

Se acodan los claveles y se plantan gajos de geranios, coleos, etc., y otras plantas que pueden servir para el adorno de los grandes macizos en la primavera.

Los bulbos que aún estén en la tierra, deberán sacarse enseguida que se sequen las hojas y llevarse a un local bien seco para conservarlos hasta el momento de la plantación.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), amapola, brisco, caléndula, campánulas, campanillas (varias clases), capuchina, tajete (clavel de India), gipsofila (ilusión), margarita, tropeolum (taco reina), verbena, violeta, etc.

HACIENDA VACUNA. — Debe tenerse precaución en la vigilancia de las aguadas, así como en el estado general del campo y de los ganados. Tener presente que el ganado sufre mucho con la falta de agua y en especial manera el de engorde, atrasándolo fundamentalmente.

Trabajar en el rodeo solamente de madrugada. Con-

tinúan trabajando los toros. Los toros a galpón se echan con las vacas en el corral o en potreros chicos al atardecer y se retiran por la mañana. Los toros a campo hay que repuntarlos y juntarlos con las vacas, precaución digna de tenerse presente, sobre todo en potreros de extensas superficies y con montes naturales.

No es mes apropiado para la castración por ser muy caluroso y estar expuesto a la acción perjudicial de los efectos de la mosca ("agusanamiento") de las heridas, llamado por nuestros hombres de campo ("bicheras").

Tampoco es mes apropiado para amansar novillos, pero, sin embargo, si hubiera necesidad, debido a exigencias del trabajo del establecimiento, puede utilizarse para tal trabajo las horas frescas de la mañana.

HACIENDA LANAR. — Bañar las majadas si esta operación no se ha efectuado con toda regularidad en el mes anterior. Tener presente para el baño, que las mejores horas para este trabajo son las primeras del día o al atardecer cuando el calor va declinando, pues no debe olvidarse que hay sarnífugos que conjuntamente con la acción fuerte de los rayos solares pueden llegar a producir grandes "bajas" en las majadas por intoxicaciones.

No es mes apropiado para castración, descole de corderos, etc., debido a la acción perjudicial de la mosca.

Procurar de tener las majadas en potreros con mucha sombra (con arboledas).

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilancia general. No debe amansarse potros en este mes, debido a los grandes calores. Es un mes malo para castración. Retirar los padrillos de las manadas de yeguas.

AVICULTURA. — La puesta empieza a disminuir y algunas gallinas a mudar de plumas. Por consiguiente, ha llegado el momento de dar principio a la liquidación de las aves viejas del gallinero, antes de que disminuyan de peso como consecuencia de la muda próxima y teniendo en cuenta que son aves que darán en adelante escaso rendimiento. Los alimentos de verdeo deben ser en esta época lo más abundantes posibles. Procúrese para las polladas que están en pleno desarrollo espacios bien sombreados.

Los fuertes golpes de sol son fatales para los adultos, y muchas veces, al igual que el frío intenso, son causas del "moquillo" en las polladas. El "moquillo" es un fuerte resfrío que ataca las mucosas de las aves y a veces la garganta. Aislar los atacados y cuidar mucho la desinfección del gallinero y limpieza de los bebederos.

APICULTURA. — 1.º — Darle a la colmena bastante ventilación suprimiendo las piqueras.

2.º — Evitar constantemente la enjambrazón, porque ya son pocos los meses que le restan, y la colmena no se podrá fortalecer en el tiempo venidero.

3.º — Revisar dos días por semana, y observar si hacen falta más panales a la colmena, porque si no se los pusieron los harán las abejas mismas pegados al techo de la colonia, y esto es un gran perjuicio para las colonias y el apicultor.

4.º — Para aquellos que tienen una colonia muy fuerte y que no tengan alzas de ninguna especie están a tiempo de ponerle un alza - sección, teniendo así un artículo de lujo que podrán guardarlo durante el invierno sin que se eche a perder.

5.º — Es conveniente si no hay arroyos o pozos en los alrededores, facilitarle el agua en cantidad.

FEBRERO

AGRICULTURA. — Terminadas las operaciones de la trilla y depósito de los granos o venta, empieza la tarea del año agrícola, que en nuestro país se considera inaugurada en Mayo; hay urgencia en preparar las tierras para cebada temprana.

Debe evitarse la propagación de yuyos arando lo antes posible. Si no se dispone de animales que pasten en el rastrojo, y si los yuyos son tan altos que perjudiquen las tareas de labranza, convendrá quemar el rastrojo.

Deben limpiarse las herramientas y máquinas de cosechar, guardándolas luego bajo techo, para evitar su deterioro: conviene aceitar todas las partes de acero para evitar el herrumbre.

HORTICULTURA. — Se sembrarán algunas verduras precoces que puedan cosecharse antes del invierno, como habas, maíz dulce, porotos. Se hacen almácigos de puerros, cebolla blanca, repollos lisos. Como trabajos de suelo se efectuarán carpidas y aporcaduras. — Se sigue cosechando maíz dulce, tomates, ajíes, berenjenas, pepinos. Se procede a la cosecha de papas sembradas en primavera.

ARBORICULTURA FRUTAL.— Se prosigue con los injertos de escudete y púa para la viña. Los injertos del mes anterior que se han desarrollado, se corta el patrón sobre 10 centímetros arriba del injerto. Cuídese las ataduras de rafia, para que no se extrangulen los injertos.

VITICULTURA. — Sigue la limpieza, el apuntalamiento de las ramas de frutas. Pronto empezará la vendimia en ciertas partes; y la bodega debe estar en orden.

SILVICULTURA. — Prosigue la limpieza en los criaderos, viveros y sembrados.

Continúese activamente la destrucción de insectos y recolección de semillas.

FLORICULTURA. — Es un mes de grandes actividades en el jardín. Continuan las tareas del mes anterior. Se plantan gajos de todas las plantas herbáceas que se reproduzcan de esa manera, como claveles, aljabas, geranios, verbenas, etc.

Continúa la plantación de arbustos de adorno.

Al aire libre se siembran; alelí, amapolas, clavelinas, crisantemo, escabiosa (alfilerillo), espuela de caballero (varias clases), miosotis, pensamiento, piretro, verbena, violeta.

Al aire libre se plantan: azucenas (varias clases), marimoñas. También se plantan los tubérculos de capuchinas tricolor, y se preparan los canteros destinados a las plantaciones de los bulbos de jacintos, tulipanes, narcisos, etc.

HACIENDA VACUNA. — Trabajos generales de recorrida y vigilancia, cuidando las aguadas y evitando mover los ganados una vez que empieza a hacer calor. Continua la cura de los animales perjudicados por la mosca.

HACIENDA LANAR. — Preparar los carneros para echarlos a las majadas en el mes próximo. Los carneros deben estar bien sanos y en buen estado. Tener la precaución que la enfermedad conocida con el nombre de "manquera" perjudica enormemente al carnero para cumplir sus funciones de reproductor, no debiéndose de ninguna manera hacer trabajar al animal en esas condiciones.

Apartar las ovejas de refugo, aprovechando para este trabajo las primeras horas de la mañana o las últimas de la tarde.

HACIENDA YEGUARIZA. — Los mismos trabajos indicados para el mes anterior.

AVICULTURA. — Las aves se ponen feas como consecuencia de la muda de plumas que está en este mes en plena intensidad, lo que trae como resultado una fuerte disminución de la puesta. Las pollas tempranas, vale decir, las nacidas en Agosto y Setiembre empiezan a poner, debiéndose dar a éstas a partir de este momento una buena ración de producción. En cuanto a las aves adultas, conviene introducir en su ración alimentos grasos que faciliten la muda, como ser torta de lino a razón de 20 gramos por ave, mezclada con afrechillo o semilla de girasol 25 a 30 gramos por cabeza. Es ésta una planta que todo avicultor debe cultivar en su huerta; pues produce muy bien en nuestro país. Las aves que se crían a campo tienen en esta época del año las semillas de cardo, que la sabia Naturaleza les provee a maravillas para cubrir sus necesidades de cuerpos grasos.

APICULTURA. — 1.º — *Observar si las colonias tienen* abundancia de zánganos y destruírselos, porque ya serán inútiles en la colmena y así se aumentara la cosecha de miel.

2.º — Todo enjambre que salga en este mes será vuelto a la colmena, primero porque dejaría la colonia débil, y segundo porque el enjambre no podrá prepararse para invernar y sucumbirá por falta de alimento.

En los meses de Marzo y Abril es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieran extraer, deben quitar la que esté completamente operculada.

Si se guardase la miel que no ha sido operculada, fermenta y se echa a perder.

Al quitársele la miel de la colonia ha de dejársele con un poco más de la mitad de la cosecha para que puedan mantenerse en el invierno.

MARZO

AGRICULTURA. — Continuan con actividad las labores de la tierra, que en el mes entrante deben quedar terminadas.

Se empieza la cosecha de batatas y papas para el consumo, quedando en la tierra las que deban conservarse.

Se cosechará el maíz, forrajes y pastos de todas clases.

Limpiaremos los granos aventándolos y eligiendo al mismo tiempo la semilla para la siembra.

En este mes el cultivador debe formular las rotaciones a que someterá sus tierras, el plan de cultivo y coordinar lo mejor posible los trabajos de sementeras, que se efectuarán en el próximo mes.

Sembraremos alfalfa, sea sola, sea mezclada con cebada o trigo; en cuyo caso, estos últimos granos se siembran ralos.

En las siembras de alfalfa, como en la de todas las plantas de semilla pequeña, se tendrá mucho cuidado de efectuarlas lo más parejo posible, para no dejar vacíos, pues éstos darán facilidad al crecimiento de malas hierbas, las que siendo mas vigorosas, ahogan las plantas circunvecinas, produciendo vacíos de consideración.

Cuando no se poseen máquinas adecuadas (las que siempre hacen mejor trabajo) o un hábil sembrador, convendrá mezclar la semilla con tierra o arena, con el objeto de repartirla mejor.

Sigue en este mes la siembra de cebada para verde.

Las tierras destinadas a ser sembradas con trigo de invierno recibirán en este mes la última reja.

Se practicará el segundo aporcado a las papas, sacando a mano las malezas de entre las filas.

También se siembra en este mes lino; pero como son dos los productos que se pueden obtener de esta sementera, es preciso tener presente cuál de ellos preferimos; esto es, si la fibra o el grano. En el primer caso lo sembraremos tupido; en el segundo lo sembraremos más ralo, para obtener plantas fuertes y vigorosas.

Además puede sembrarse: agrostis, avena, arvejas, bromus, centeno, coles, colza, dactilo, poas, ray-gras, trébol, etc.

HORTICULTURA. — Preparar la tierra para las plantaciones de otoño. Se siembra: acelgas y achicoria, cebollinos, cebolla de verdeo, remolacha, espinacas, puerros, repollos. Se procede a la plantación de los renuevos separados de las matas madres de alcauciles, y de los estolones de las de frutilla. También se siembra zanahoria, salsifí, espinaca inglesa y tetragena. Coséchase tomates, ajíes, melones, berenjenas, sandías, choclos, alcauciles, chauchas, ensaladas, etc. Cuidar las labores de la tierra, no permitiendo que la superficie se endurezca, y en tal caso proceder a una carpida, lo que también se hará a los efectos de evitar la invasión de yuyos.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Injertos de escudete y púa para viña y cerezos. En el viñedo y monte frutal se procede a una arada calzando los pies y dejando un surco entre filas, para que elimine el exceso de agua en invierno. Se hace la vendimia y se cosechan las peras y manzanas de otoño. Se tomarán las disposiciones para preparar el terreno que recibirá las plantaciones de otoño e invierno. El frutero estará pronto para recibir los frutos a madurar en otoño e invierno (peras, manzanas).

VITICULTURA. — Ya ha empezado en muchos puntos, y continúa en otros, la vendimia, que en este mes debe quedar terminada.

En las bodegas el trabajo es activo; en cambio en las cepas no se exige casi ninguno.

Se vigilarán todos los vinos, y los trasiegos se harán tantos cuantos sean necesarios.

SILVICULTURA. — Se continúa la cosecha de las semillas que maduran.

Se favorecerá la germinación de las semillas en los claros, pasándoles el arado o cultivador.

Los montes plantados el año anterior se carpirán y se repondrán los pies que se hayan secado.

Se preparan nuevas tierras para plantaciones.

Se recorrerá, binará y regará, si fuera necesario y posible, los viveros.

En almácigos y de asiento, puede sembrarse: abedules, acacias, abetos, araucarias, arces, casuarinas, cedros cipreses, fresnos, laureles, pinos, moreras, tuyas, tilos, etc.

FLORICULTURA. — El jardinero inteligente debe tomar todas las precauciones necesarias para completar sus colecciones.

Se ocupará en preparar tablones para recibir las plantitas, a medida que necesiten ser repicadas, y plantará *gajos de todas las plantas de adorno que se multiplican* de ese modo; lo mismo que multiplicará las que se propagan por división.

No debe descuidarse de los trasplantes, porque las plantitas que han sido repicadas varias veces, se forman *mucho mejor, son de más fácil plantación y dan flores más* bellas que las que se dejan crecer en los semilleros.

En los macizos y platabandas se plantarán flores de otoño y se formarán figuras con las plantas de hojas de adorno que resisten a los fríos de invierno.

Los riegos se darán por la mañana temprano y sólo cuando la tierra esté seca.

Las cinerarias y calceolarias que ya se hayan desarrollado bastante, se plantarán en macetas y, luego de prendidas, se mantendrán cerca de los vidrios para que reciban la mayor cantidad posible de luz y aire.

Se plantan en plena tierra: bulbos de jacintos, tulipanes, azucenas, junquillos, narcisos, y se reproducen de *estaca centaureas, crisantemos, gallardía, hortensias, jazmines.*

Al aire libre se siembran: alelí, altramuz (lupino), amapola, caléndula, campánula, (varias clases), clavel, clavelina, crisantemo, espuela de caballero (varias clases), piretro, miosotis, pensamiento, resedá, etc.

HACIENDA VACUNA. — Recorrida general de potreros y demás trabajos indicados para el mes anterior, etcétera.

Deben retirarse los toros del ganado de cría, a fin de evitar la parición en la época de calor, que ofrece muchos inconvenientes.

HACIENDA LANAR. — Echar los carneros en la majada para obtener la parición de primavera en buena época. Evitar mover mucho a las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño), y curarlas a mano si se pican de sarna. Bañar las majadas generales.

HACIENDA YEGUARIZA. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se puede también amansar y domar potros.

AVICULTURA. — Continúa la muda de pluma para las gallinas que se mantuvieron hasta tarde con el plumaje viejo. Síguese dando la alimentación indicada para el mes de Febrero. Las gallinas adultas, ya casi no ponen en este mes. En los gallineros bien organizados, son las pollas de Setiembre y Octubre las que salvan ahora la situación. No deje de darse a éstas una ración de producción. Empiézase a dar maíz a las aves adultas.

APICULTURA. — (Ver el mes anterior).

ABRIL

AGRICULTURA. — En este mes de grandes actividades para el agricultor, empieza la cosecha de papas de segunda estación y la recolección del maíz toma grandes proporciones. Sigue activamente la preparación de tierras destinadas a los cultivos de invierno y primavera. Se siembra cebada, alfalfa, balango, etc.

HORTICULTURA. — Se trasplantan repollos, coliflores y cebolla. Se siembran ajos y cebollas de verdeo. Se harán las zanjas para la instalación de las esparragueras. Cuando los tallos de los espárragos se han secado después de semillar, se cortan éstos a diez centímetros sobre el suelo, y se procede a descubrirlos hasta llegar a la araña, que se dejará así durante el invierno, después de

abonado con estiércol descompuesto hasta el mes de Agosto. Se multiplica por división de matas, orégano, tomillo. Se continúa la plantación de alcauciles y frutilla. Cosecha de papas, berenjenas, ajíes, tomates, melones, ensaladas, achicoria, apio blanqueado, cebollas de verdeo, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Pueden efectuarse plantaciones tempranas para que los árboles tengan tiempo, antes de la llegada del invierno, de emitir alguna raíces, por lo cual prosperarán más ligero en la primavera próxima. La forma más conveniente de plantación es la exagonal, es decir cada árbol ocupa los vértices de un exágono, regular y otro en el centro. La equidistancia permite un crecimiento regular de las raíces y mejores labores del suelo. La distancia para la forma en vaso cónico es de 5 a 6 metros.

La cosecha de frutas continúa, y procédese a ella antes que los frutos caigan, no golpeándolos al cosecharlos y antes de entrarlos al frutero dejarlos unos días en una habitación seca y aireada, para que pierdan el exceso de agua.

VITICULTURA. — Termina la vendimia y se paralizan los trabajos en la viña.

El viñatero dedica toda su atención a la preparación y cuidado del vino.

SILVICULTURA. — Sigue la preparación de los terrenos destinados a nuevos bosques, y se siembra: roble, aliso, fresno, nogal, pino, tilos, etc.

Se plantan estacas de sauces y álamos. Tratándose de explotación de bosques, debe empezarse el derribar de los árboles cuando empiezan a amarillar las hojas. Los árboles de hojas perennes, como casuarinas, eucaliptus, araucarias, etc., criados en macetas, podrán colocarse en tierra.

FLORICULTURA. — Continúan los trabajos del mes anterior. Es mes apropiado para hacer cambios o modificaciones en los jardines. Continúase cuidando y limpiando los macizos y platabandas como en los meses anteriores. En los invernáculos se entran todas las plantas que sufren a consecuencia de los fríos. Se continuará repi-

cando o trasplantando plantitas sembradas los meses anteriores.

Se siembran al aire libre: alelí, azucenas, altramuz, amapola, campánula (varias clases), claveles (varias clases), clavelinas (varias clases), crisantemos (varias clases), espuela de caballero (varias clases), miosotis, pensamiento (varias clases), piretro, siempreviva, verbena, etcétera.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: anémonas, azucenas (varias clases), babiana, jacintos, junquillos, lirio, marimoña, narciso, tulipán, etc.

HACIENDA VACUNA. — Tener cuidado con las aguadas, limpiarlas y acomodar la entrada para que estén prontas para el invierno. Limpiar las cañadas y los arroyitos para facilitar la salida del agua, sobre todo cerca de las trampas de alambrados, y acomodar bien estas últimas.

Este mes es apropiado para las hierras, castración, marcación, etc., no corriéndose el riesgo de que las heridas sufran la acción perjudicial de la mosca, tan temible en la época de verano. La forma de llevar a la práctica la castración, marcación, etc., varía según la organización y comodidades del establecimiento, pudiéndose hacer estos trabajos en bretes, corral o en el mismo rodeo.

Siendo un mes fresco, es apropiado para el amanse y adiestramiento de novillos para bueyes; pero como se acerca el invierno y los novillos enflaquecen bastante con este trabajo, es necesario largarlos en potreros empastados.

HACIENDA LANAR. — En este mes se presenta la "fuerza" de la parición de otoño en las ovejas, debiendo tenerse especial precaución en las recorridas de los potreros con ovejas de cría, prestándoles todo el cuidado necesario a las que tengan partos malos, y levantar a las caídas, etc.

Vigilar mucho la sarna y curar a mano las picaduras que se descubran.

HACIENDA YEGUARIZA. — Es un mes indicado para la castración y marcación. Los potros castrados con-

viene soltarlos en campos empastados, disminuyendo con ello una posibilidad de infección, sobre todo para los agentes del tétano. Efectuar conjuntamente con la operación ya descripta, la cerdeada general de las manadas.

AVICULTURA. — La puesta es mínima en este mes. Ha llegado el momento de empezar la venta de los huevos puestos en conserva, cosa que debe hacer todo avicultor experto.

En este mes el ave que ha perdido peso como consecuencia de la muda de pluma, necesita reponerse rápidamente. La avena que en el mes de marzo empezó a ser sustituída por el maíz, debe ser suplantada totalmente por este grano. Debe suministrarse 50 gramos por cabeza diariamente, y además, una ración en forma de pasta húmeda, compuesta de 20 gramos de harina de carne y 30 gramos de afrechillo. La alimentación de verdeo puede disminuirse bastante; pero en ningún caso suprimirse totalmente, pues ella es necesaria en todas las épocas del año, aunque más intensamente en unas que en otras.

APILCUTURA. — 1º — Sacará todas las alzas que hayan sido retiradas en el mes anterior a los panales completamente operculados, y a los que tengan dos terceras partes en idénticas condiciones, se le extraerá la miel, y a aquellos que estén pobres se les reservará para provisión de invierno, para repartírselas a medida que lo necesiten.

2º — A estos panales almacenados en el Apiario hay que darles una inspección cada 15 días a fin de destruir las larvas de la polilla.

3º — Tapar lo mejor posible las alzas que tengan estos panales a fin de impedir que desove la mariposa de la polilla.

4º — Después de sacadas las alzas hacer una revisión general de todas las colmenas y a las que hayan quedado huérfanas, se las unirá con otra colmena débil y que tenga madre.

5º — En caso de notarse escasez de provisión en algunas colmenas, se les agregará panales con miel, en número proporcional a las fuerzas de cada colmena.

6º — Procurar que la colmena tenga sitio para alma-

cenar miel, ya que durante este mes hay una pequeña *recolección que ayuda* a completar las provisiones de invierno.

7º — Destruir las polillas siguiendo el trayecto de las galerías, hasta encontrar las larvas; y esparcir naftalina en polvo en los panales vacíos, sobre ambas caras.

8º — Recortar los panales vacíos donde haya trazos de celdas de zánganos y agregar cera estampada a objeto de limitar la corta de los mismos.

9º — Fundir resíduos de estos panales en la prensa de extracción.

10º — Hacer una inspección cada 15 días en las colmenas en días serenos y de buen tiempo para darse cuenta de la marcha de las mismas.

11º — Fabricación de colmenas.

MAYO

AGRICULTURA. — En muchas zonas del país intensifican en este mes las siembras de trigo, sobre todo en donde se dispone de tierras pobres en sustancias nutritivas y reacias para retener la humedad necesaria para las plantas.

Continúan las siembras de avena para grano, centeno, alpiste y cebada, y de las gramíneas para praderas artificiales.

Debe quedar terminada a mediados de este mes la cosecha de boniatos, así como de cualquier otro tubérculo de estación, porque ya principian los días muy húmedos y las primeras heladas se hacen sentir, siendo sumamente perjudicial para la conservación de boniatos y cualquier otro producto de esta naturaleza.

Todavía puede sembrarse en tierras de buenas riquezas nutritivas, alfalfa, esparceta, lupinos, trébol, etc.

Debe terminarse la cosecha de maní.

En los terrenos muy húmedos o fácilmente inundables se preparará la red de desagües para desalojar excesos de humedades.

HORTICULTURA. — En este mes quedan algunos cuadros vacíos por la cosecha de porotos, maíz, tomates, etc.:

se labran esas parcelas y se dejan descansar hasta la primavera próxima. Se siembra: ajos, cebollas de cabeza, espinaca inglesa, lechugas, habas, acelgas, arvejas, zanahorias, perejil, puerros, salsifí, rabanitos, remolacha.

Se cosechan papas y los últimos tomates, berenjenas, ajíes, ensaladas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Continúan las plantaciones tempranas; para esto, si los arbolitos conservan aún las hojas, hay que sacarlas y desarraigar con cuidado; podar las raíces rotas y reducir en relación la parte aérea; conviene siempre, al efectuar un trasplante, bañar las raíces con una mezcla de barro, agua y estiercol, que las aislará del ambiente exterior, evitando la desecación. (Ungüento de Saint Fiacre).

Puede efectuarse la poda y poner bajo tierra o arena (estratificación), estacas de membrillo y ciruelo, y carozos de duraznos, ciruelos, damascos, etc.

Se hace la poda de los árboles de fruta de pepita, que son muy vigorosos.

Si el suelo es húmedo y frío, es mejor dejar la plantación para la primavera, haciendo los pozos de buenas dimensiones.

VITICULTURA. — Pódanse las cepas de uno o dos años. Empiézanse los injertos.

SILVICULTURA. — Se trasplantan los árboles pequeños y grandes, menos los pinos.

Se plantan estacas de álamo, mimbre, sauce, aliso, plátanos, evonibus, ligustro y de todos los arbustos que se multiplican por ese medio.

En almácigos se siembran: alisos, abedules, arces, abetos, cedros, fresnos, hayas, laurel, magnolias, nogales, paraísos, pinos, robles, tilos, tuyas y, en general, todas las clases resistentes que maduran antes del invierno. Se estratificará las que no se puedan sembrar hasta la primavera.

FLORICULTURA. — En los macizos se dan las labores necesarias para enterrar los abonos, destruir las malas yerbas y sazonar la tierra.

Las plantas delicadas que no han podido sacarse del suelo, se tapan al pie con paja y pasto seco, y las ramas se cubren con un toldito de lienzo.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), altramuz, amapola (varias clases), centaurea (varias clases), clavel (varias clases), clavelina (varias clases), crisantemo, espuela de caballero (varias clases), miosotis, peonia, pensamiento, piretro, verbena, violeta, etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: azucena, jacinto, junquillo, lirio, marimoña, narciso, tulipán, etc.

Se plantan estacas de madreselva, jazmines, rosales, etcétera.

HACIENDA VACUNA. — Vigilancia general. Clasificar bien los ganados para repartirlos en los potreros más apropiados. Se inicia el pastoreo en el avenal, donde se echan los novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Se separa los terneros de las vacas.

Los toros retirados de los planteles se tendrán a galpón, medio galpón o a campo, según los animales; pero los que estén a campo deben tener buenos potreros para que engorden y se hallen en inmejorables condiciones para trabajar en los meses de la primavera.

HACIENDA LANAR. — Retirar los carneros de las majadas para evitar las pariciones atrasadas y perjudiciales para la esquila temprana. Sigue y termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola de la corderada. Vigilar mucho la "lombriz" y la "manquera", así como la sarna, para tener la majada en buenas condiciones sanitarias en la entrada del invierno. Si llueve mucho, llevar las majadas a los potreros altos y de suelo duro: así se disminuye el peligro de la "manquera" y "lombriz".

HACIENDA YEGUARIZA. — El amanse de potros continúa en este mes, pero observando la precaución de ofrecer alimentación apropiada, largándolos en potreros empastados.

Si en el mes anterior no hubiera podido hacerse la castración, marcación, cerdeada, etc., todavía se está a tiempo de realizarla.

AVICULTURA. — La selección de los planteles de cría, tarea importantísima para el avicultor, deberá quedar terminada en este mes. Ya en Enero, al empezar a dis-

minuir la puesta, aconsejábamos empezar la venta de las aves viejas a fin de hacer la operación paulatinamente en los meses próximos, en forma de ir colocándolas bien en el mercado. Abril y Mayo son meses de selección para las polladas del año anterior. Las mejores pollas irán a reforzar los planteles de cría. Los mejores pollos, bien conformados, se reservarán como reproductores; otro lote, aunque no sea sobresaliente en cuanto al plumaje, pero sí de buen desarrollo, se someterá a la castración: son los pollos de Noviembre y Diciembre del año anterior, y estos capones se reservarán para ser vendidos, una vez bien cebados, a fin del año en curso, o sea, a los 10 o 12 meses de edad, época en que habrán alcanzado todo su desarrollo, y por lo tanto, el mayor peso. Los pollos que no se guarden como reproductores, o bien como capones, así como las pollas que no se reserven para los planteles de cría, deben venderse de inmediato. Resumiendo, guardar para la estación de invierno que se aproxima, y en que hay que dar fuertes raciones para mantener los planteles en buen estado, sólo el stock verdaderamente útil: los planteles de cría y las caponadas.

APICULTURA. — 1º — Hacer una inspección en el mes a todas las colmenas en día templado y sereno, para darse cuenta de la marcha de las mismas; y completar las provisiones en las que faltan, y retirar los panales secos, es decir, sin comida.

2º — Arreglo de panales.

3º — Destrucción de la polilla.

4º — Raspar el propóleo de tapas, fondos e interior de alzas y colmenas, así como de los montantes de los marcos.

5º — Pintar las colmenas, alzas y repuestos con albayalde.

6º — Preparación de embalajes para núcleos.

7º — Fabricación de jaulitas Miller para introducción de madres.

8º — Fundición de residuos de cera en la prensa de extracción.

9º — Fabricación de placas de cera para estampar.

10º — Fabricación de cera estampada.
11º — Construcción de colmenas.
12º — Mantener corto el césped del Apiario.

JUNIO

AGRICULTURA. — Continúase la preparación de las tierras que aún no estén prontas para la siembra de los cereales de estación. Téngase muy presente que la buena preparación de la tierra es un factor regulador para la falta y exceso de agua.

Se considera la época más conveniente para la siembra de trigo, la comprendida entre la segunda quincena de este mes y la primera del próximo.

Continúase sembrando cebada, avena, centeno, alpiste, y gramíneas de estación (agrostis, bromus, festucas, poas, etc).

Se entierran los abonos en los terrenos trabajados y se esparcen en los no arados que los necesitan.

HORTICULTURA. — Bajo cama caliente o bajo vidriera se hacen los almácigos para el cultivo anticipado de tomates, ajíes, berenjenas, melones, que serán cosechados en Octubre. Se siembra: habas, arvejas, lentejas, alcauciles, achicoria, zanahoria, lechuga, salsifí, perejil, espinaca, remolacha, puerros, cebollas, repollo Pisa, Corazón de buey y de Milán. Con las guías sacadas de las frutillas se aumentará el plantío. Se pueden plantar las arañas de espárragos en zanjas preparadas de antemano. Se cosecha: coliflores, apio blanqueado, repollo de invierno, zanahoria y salsifí.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se prosiguen las plantaciones de frutales. No se plante nunca en terrenos bajos y húmedos. Trátese, si es posible, de plantar con exposición norte. Adóptese las formas bajas, en vaso cónico (tronco mt. 0.50), adaptable a la mayor parte de las variedades de peral, manzano, ciruelo y duraznero. Los manzanos y perales vigorosos serán podados; en cuanto a los árboles a carozo y a pepita poco vigorosos se esperará hasta Agosto, en que las heladas son menos frecuentes y fuertes.

VITICULTURA. — Se plantan estacas y barbados de vid.

Se da comienzo a la limpieza de los sarmientos y se continúan los injertos.

SILVICULTURA. — Continúanse las plantaciones, la poda y monda de toda clase de árboles.

En almácigos se siembran abedules, abetos, acacias, álamos, alcornoques, alisos, arces, cedros, cipreses, espinos, fresnos, hayas, laureles, magnolias, nogales, paraísos, pinos, robles, saúco, sauces, tilos, tuyas, etc.

Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo, alisos y plátanos.

FLORICULTURA. — Es el mes de las plantaciones y de las podas en general. Debe aprovecharse para arreglar (podar, etc.) los cercos y abrigos vivos. Procurar arreglar caminos, desagües, etc.

Es la época más conveniente para la poda de los rosales.

Se siembran al aire libre: amapola, campánula (varias clases), centaurea, clavel, clavelinas, crisantemo, espuela de caballero, alelí, pensamiento, violeta (varias clases), etc.

Bulbos, al aire libre se plantan: anémonas, jacintos, junquillos, lirios, marimoña, narciso, tulipán, etc.

Es la época conveniente para hacer los estaqueados de rosas (elegir estacas de 30 centímetros y enterrar en tierra arenosa las 2|3 partes).

HACIENDA VACUNA. — Recorrida general de potreros, etc. Mover lo menos posible los novillos de invernada y vigilar la marcha del engorde. Esta misma precaución observarla con el resto de las haciendas. Las paradas de rodeo deben efectuarse quincenalmente o a lo sumo una vez por semana, si el tiempo lo permite. Para este trabajo se elegirán los días buenos después que haya levantado el rocío, y teniendo especial precaución de arrear el ganado al paso o al "tranco" hasta el lugar destinado al rodeo. Este ejercicio (peleche) es muy saludable y tonificante.

Para los toros reproductores observar las mismas precauciones anotadas para el mes anterior.

Preparar bien las toradas de campo para la venta.

HACIENDA LANAR. — Se continuará vigilando el estado sanitario de las majadas, no descuidando la posible aparición de picaduras de sarna, lombriz y manquera. Tratar de resguardar las majadas de los temporales, frecuentes en esta época.

Si todavía no se ha efectuado la castración, descole, señalamiento de los corderos nacidos en otoño, se está a tiempo de hacerlo.

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilar el estado de las manadas y potradas. Suele aparecer la enfermedad conocida con el nombre de moquillo; combatirla en seguida. También puede notarse en este mes la sarna; apartar los enfermos y curarlos de inmediato.

En la estación invernal y especialmente en estos meses, es común observarse una enfermedad que ataca a los yeguarizos en la garganta; se llama gurmes y puede curarse fácilmente.

AVICULTURA. — La puesta de huevos, que llegó al mínimum de Mayo, sufre un pequeño repunte en este mes. Las gallinas que mudaron temprano y que se repusieron pronto, comienzan a poner débilmente. Los establecimientos de avicultura industrial deben empezar ya a cargar las primeras incubadoras, tarea que continuarán más intensamente en los seis meses siguientes. Para los establecimientos en que la avicultura es un renglón auxiliar, es preferible esperar los meses de Agosto, Setiembre y Octubre para estos trabajos, pues los huevos son aún escasos y se gasta más combustible. Además la cría de polluelos en invierno requiere, cuando no hay instalaciones apropiadas, más cuidados que en primavera.

Cuídese en este mes y los siguientes de que no haya exceso de humedad en el gallinero.

APICULTURA. — 1.° Colocar las piqueras en todas las colmenas, a fin de reducir las entradas; en tiempo muy frío y en colmenas débiles, hay conveniencia en colocar una cuña de madera sobre la abertura que deja la piquera, dejando un espacio de 0.01, suficiente para el paso de dos abejas.

2.° — En días serenos y templados, hacer una inspec-

ción en las horas de mayor temperatura, procediendo a sacar los panales secos y colocar un tablero en el interior de aquellas colmenas que tengan menos de diez panales, a fin de reducir la colmena para evitar las pérdidas de calor de acuerdo con la fuerza de cada colmena.

3.º — Cada quince días una inspección en las colmenas, repartiendo panales con alimento en aquellas en que se note escasez de provisiones.

4.º — *Fundición y purificación de cera.*

5.º—Extracción de cera de residuos de panales viejos.

6.º — Fabricación de placas para pasar por los cilindros de estampar.

7.º — Fabricación de cera estampada.

8.º — Diversos trabajos de carpintería, como serían: construcción de colmenas, fondos y tapas para las mismas, construcción de colmenitas núcleos y expediciones de madres, jaulitas para introducción de reinas.

9º — Recortar aquellos panales en sitios donde haya celdas de zánganos, y en su lugar añadir cera estampada a fin de reducir la cría de los mismos.

10º — Pintar con albayalde las colmenas y alzas que se usarán en la próxima primavera.

11º — Mantener corto el césped del Apiario, pasando la guadaña de tiempo en tiempo.

JULIO

AGRICULTURA. — En este mes debe quedar terminada la siembra de trigo blando y semi-duro. Tener presente *que la primera quincena de este mes es considerada*, conjuntamente con la segunda del que pasó, la época más conveniente para la siembra de trigo.

En las tierras pobres debe recargarse en un 10 o|o la cantidad de semillas de cereales a sembrarse por hectárea.

Se inician intensamente las siembras de lino para grano.

Terminan también las siembras de avena, cebada, alpiste, etc.

Sería una operación cultural muy conveniente para los cereales que tengan seis o siete centímetros de altura y estuvieran en tierras llamadas sueltas, pasarles el rodillo, procurando efectuar esta operación después de una lluvia, cuando la superficie del suelo empieza a secarse.

En los trigales muy espesos o que se vayan en vicio, se pastorearán las ovejas o se guadañarán; en seguida se pasará la rastra de hierro para entresacar las plantas.

Es necesario roturar las tierras destinadas a las siembras de maíz.

HORTICULTURA. — Se aprovecha para el laboreo de las tierras, practicando labores profundas y dejándolas descansar; al propio tiempo se procede a estercolar las. Igual que en el mes anterior, se prosigue con los almácigos bajo vidriera o cama, de los tomates, ajíes y berenjenas. Igualmente la siembra de cebollas, zanahorias, puerros, habas, lentejas, arvejas, etc. Se trasplantan los cebollinos y repollos.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Continúa la poda de frutales. Igualmente la plantación de frutales en tierras secas en las cuales se han preparado pozos con anterioridad.

Procédase a la plantación de estacas para la formación de los viveros de membrillos, higueras, ciruelos, etcétera, viña americana, etc., guindos, granadas. Se preparan los pozos para las plantaciones tardías.

VITICULTURA. — Deben efectuarse en los viñedos las labores necesarias a la tierra.

Es buena época para hacer la poda preparatoria y plantación de estacas y barbados de vid.

Se componen y se arreglan postes, rodrigones, alambres, etc.

SILVICULTURA. — Debe concluirse en este mes la corta y la extracción de leña de los montes y bosques, pues más tarde esos trabajos causarían la pérdida de muchas semillas germinales y plantas nacientes.

Se siguen plantando estacas de sauce y álamos, mimbres, alisos, plátanos, etc.; se limpian los talares, se dan las labores preparatorias a los terrenos que han de plan-

tarse de coníferos y de arbolitos criados en macetas, tales como eucaliptus, acacia, casuarina, etc.

Se siembran: abedules, abetos, acacias, arces, alerces, almez, catalpa, cedros, criptomerías, cipreses, fresnos, hayas, laureles, maclura, magnolias, olmos, paraíso, picea, pinos, robinias, robles, sequoias, soforas, tuyas, tilos, etc

FLORICULTURA. — Se continúa la limpieza y aseo de los macizos, canteros y plantaciones; la poda de los árboles y arbustos, menos los que florecen en primavera, que deben podarse después de la floración, dándoles la forma que mejor convenga, según la clase y el objeto que se tenga en vista.

Se escardará al pie de todos los árboles y arbustos aislados o agrupados en los céspedes.

Para esta operación se empleará la azada de dientes o la horquilla de carpir a fin de no cortar las raíces que se hayan desarrollado en la superficie del suelo como sucede cuando se usa la pala o azada plana.

Se recorrerán los céspedes recortando, las borduras y sacando las malas yerbas que se hayan mezclado con las gramíneas.

Continúanse las plantaciones y termínanse las remociones de tierra. Se siembran todas las clases de raygrass y lawn-grass para formar céspedes, apisonando la tierra o pasando el rodillo en seguida.

En los terrenos pobres y regulares, la semilla de todas las gramíneas para césped se cubre con una capa delgada de mantillo y resaca. En los terrenos ricos se cubre con la misma tierra, bien mullida.

Al aire libre se siembran: alelí, amapola, campánula, centaurea, claveles, clavelinas, crisantemos, espuela de caballero (varias clases), pensamiento, violetas (varias clases), etc.

Se plantan los siguientes bulbos: azafrán (varias clases), azucena, cartucho, capuchina, ciclamen, jacinto, lirio, narciso tulipanes, etc.

HACIENDA VACUNA. — Vigilar bien las trampas de los alambrados, limpiarlas y componerlas si se necesita.

Empieza la parición, y, por lo tanto, obsérvese mucho cuidado en las recorridas. Si el estado de las vacas es deficiente, pasarlas al avenal o a potreros más empastados. Los animales de engorde deben moverse poco y las "paradas de rodeo" practicarlas en la misma forma indicada para el mes anterior.

Seguir cuidando bien las toradas en las cuales se efectúa una selección, castrando los viejos que pasan a invernada.

HACIENDA LANAR. — Vigilar el estado sanitario como se ha anotado para el mes anterior. Curar la sarna a mano y con mucho cuidado en las ovejas preñadas.

HACIENDA YEGUARIZA. — Cuidar también el estado sanitario. Curar los atacados de moquillo, sarna, gurmes, etc. Si el estado de las yeguas es deficiente, pasarlas a potreros mejores o al avenal.

AVICULTURA. — Las crestas bien rojas en las aves son un síntoma de buena salud, y en este mes ellas anuncian que la puesta empieza a regularizarse. El mayor enemigo en esta época del año, es el moquillo, que mal cuidado, degenera en difteria. Causas: la humedad y las corrientes de aire frío. Evitarlas en lo posible. Como preventivo, usar el sulfato de hierro en el agua y dar cebollas crudas picadas con la ración de afrechillo y harina de carne que se indica en otro lugar del calendario. Medios curativos: consultar un tratado de terapéutica avícola.

APICULTURA. — 1º — Cuando el tiempo esté templado y en un día de sol, revisar las colmenas, retirando los panales secos, y colocando los panales con comida en aquellas colmenas que tengan provisión insuficiente; en las que haya menos de diez panales, se les reducirá su capacidad por medio de un tablero.

2º — Arreglo de panales, recortando fajas donde haya celdas de zánganos y colocando franjas con cera estampada.

3º — Construcción de colmenas, fondos, tapas exteriores e interiores, caballetes de soportes, así como otros

trabajos de carpintería, como ser: construcción de embalajes para expediciones de núcleos y madres, etc.

4º — Pintar con albayalde las colmenas y alzas de repuestos, destinadas a ser usadas en la próxima estación.

5.º — Fundir residuos de panales viejos en la prensa de extracción de cera.

6º — Fundición y purificación de cera.

7º — Hacer placas para estampar.

8.º — Fabricación para cera estampada.

9º — Mantener corto el césped del apiario, segando el pasto.

AGOSTO

AGRICULTURA. — Aunque este mes suele ser uno de los más fríos del invierno, sin embargo varios signos anuncian ya la aproximación de la primavera: se alargan los días y en algunas plantas empieza la vegetación con vigor.

Se continúan los trabajos del mes precedente, terminando en éste las siembras de cereales, como trigo, lino, etcétera.

Se hacen almácigos de boniatos para la obtención de guías.

Continúan preparándose los campos para las siembras de maíz. En los trigales, avenales y prados se pasará el rodillo para asentar bien la tierra al pie de las matitas.

Se siembra, según cultivo: avena, alfalfa, arvejas, alforfón, colza, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lupina, lawn-grass, ray-grass, remolacha, soja, topinambur, zanahoria forrajera, etc.

HORTICULTURA. — Se siembran en almácigos bajo cubierta: berenjenas, tomates, ajíes, coliflores, lechugas, pepinos, y a pleno campo: habas, espinacas, arvejas, zanahoria, perejil, acelgas, lechuga. Siguen los trasplantes de cebollas, lechugas, repollos, etc., provenientes de los almácigos.

Se plantan papas, utilizando semillas inglesas, francesas, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se poda la viña y se procede a abonarla con abonos minerales. Es el último período para las plantaciones tardías, especialmente en terrenos fuertes. Los trabajos de podas y plantaciones han de ser terminados antes de fin de mes.

VITICULTURA. — Se practica la poda definitiva de la vid.

Se dará una labor a la tierra del viñedo, persiguiendo las malezas.

Se continúa plantando vid.

SILVICULTURA. — Deben terminar todos los trabajos empezados en los meses precedentes: remoción de tierras, corta, monda, plantaciones y siembras en los montes.

Se trasplantan coníferos y árboles de hojas persistentes, como eucaliptus, casuarinas, acacias, magnolias, etc. Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo y aliso. Pueden hacerse semilleros de moreras, espinos, nogales, plátanos, robinias, magnolias, acacias, etc.

FLORICULTURA. — Los mismos trabajos culturales que en el mes anterior. Es mes oportuno para combatir las hormigas y todas clases de insectos.

Al aire libre se siembran: alelí, amapola (varias clases), brinco (varias clases), campánula, margarita, capuchina, cresta gallo, centaurea, escabiosa, espuela de caballero, paragua de novia, beso porteño, miosotis, pensamiento (varias clases), piretro, primavera, reina Margarita, resedá, verbena, violeta, vinca-pervinca, etc.

Se plantan los bulbos que se ha dicho para el mes anterior.

HACIENDA VACUNA. — Las tareas de este mes son semejantes a las de los dos anteriores, en el prolijo recorrido del potrero, controlando el estado sanitario de las haciendas, etc.

Con las pasturas nuevas y tiernas el ganado purga intensamente, siendo necesario para tonificarlo efectuar el "peleche" dos veces por semana; este trabajo consiste, como ya se ha dicho en el mes de Junio, en arrear el ganado al paso o al trote (tranco), hasta el lugar del rodeo, eligiendo las horas de la mañana, después que ha levantado

el rocío. Con ello se hace sudar el ganado, tonificándolo, como se ha dicho, favoreciendo la caída del pelo de invierno, predisponiéndolo al engorde, etc.

Continúa la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas y pasar al avenal o a potreros más empastados las que estuvieran flacas. Cuidar los toros a galpón y mantener en potreros de buenas pasturas o en avenal a los toros de campo.

HACIENDA LANAR. — Aproximadamente en la segunda quincena de este mes empieza la parición de las majadas servidas en el mes de Marzo. Desde esta fecha tómese la precaución de recorrer los potreros dos veces por día y observar detenidamente el estado de las ovejas, tomando las providencias requeridas para aquellas que encontrasen dificultad en el parto, levantando las caídas por calambres, etcétera.

Son frecuentes en este mes los temporales, pudiendo causar serios perjuicios en las majadas en parición, por lo cual es necesario buscarles potreros con buenos abrigos; precaución que todo buen criador habrá tenido presente.

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilar el estado general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y de los campos lo permite. Curar la sarna. Empieza la parición; vigilar mucho el estado de las yeguas. Preparar los padrillos que se echarán a las manadas en el mes de Setiembre.

AVICULTURA. — Para los malos avicultores, generalmente la puesta recién se inicia en este mes, y es claro que así la avicultura es mal negocio. En este mes empieza a haber gallinas cluecas y es bueno irlas aprovechando para tener luego polladas tempranas. Los que tengan incubadoras deben empezar a trabajar con ellas si es que aún no lo han hecho. Continúese con la misma alimentación y vigílese los resfriados y oftalmías promovidos por los fríos, aislando los enfermos; las medidas profilácticas deben continuarse rigurosamente, por aquello de que vale más prevenir que curar.

APICULTURA. — Inspeccionar una vez cada quince días las colmenas para ver el estado de las mismas, agregar provisión en caso de insufiencia de las mismas, retirar los panales con moho y poner éstos al sol.

La colmena debe tener una ligera inclinación hacia adelante, a fin de permitir el escurrimiento de las aguas pluviales.

Debe tener colocada la piquera y sobre la abertura de ésta ha de ponerse una ligera cuña, dejando un espacio de unos centímetros.

Construcción de colmenas, fondos, tapas exteriores e interiores para las mismas.

Pintar con albayalde las colmenas y alzas que han de utilizarse en la próxima estación.

Armar marcos altos y bajos con hojas completas de cera estampada para repartirlas en época oportuna.

Construcción de embalajes para núcleos, reinas (expediciones).

Fundición y purificación de cera.

Fabricación de placas para estampar.

Fabricación de cera estampada.

Mantener corto el césped del apiario.

SETIEMBRE

AGRICULTURA.—Este mes es de gran actividad para el arador, que debe ocuparse en preparar las tierras para las siembras de maíz, que desde el 15 en adelante ya se puede empezar.

Se pasará el rodillo en los últimos sembrados.

No deben pacer animales en los prados nuevos cuando están húmedos; pero los días secos, antes de pasarles el rodillo, se podrán pastorear ovejas en ellos, como en los trigales y cebadales, para que despunten las matitas.

Es buen tiempo para empezar la siembra de alfalfa, que se desarrolla bien antes de los soles fuertes del verano.

Será conveniente limpiar de cardos, cicutas y otras malas hierbas los trigales y linos, sin esperar a que se desarrollen mucho.

A fines de este mes conviene dar el corte de limpieza a los alfalfares, porque el brote viejo no adelanta. Se siembra según cultivo: avena, alforfón, arvejas, agrostida, bromus, coles, colza de primavera, colinabos, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lawn-grass, nabos, poas,

ray-grass, remolacha, soja, sorgo azucarado y halepense, tabaco, tréboles, zanahorias, etc.

Aconsejamos al chacarero recién instalado y que por esa razón tenga pocos sembrados que cuidar, que aproveche esta estación de primavera para roturar los campos que se proponga sembrar en el año siguiente.

Esta reja dada a tiempo permite a la tierra sazonarse y ahorra mucho trabajo, pues la tierra está más blanda y no se seca tanto.

HORTICULTURA. — Este mes es de gran actividad para las tareas de huerta, pues se plantan todas las hortalizas que han de consumirse durante el verano y otoño.

Al aire libre se plantarán las siguientes verduras: acelga blanca, achicoria de raíz, arvejas tempranas, berenjenas, coliflor de Nápoles tardío, espinaca, escarola, tomates, zapallito de tronco, repollo crespo temprano, blanco de Pisa, salsifí, porotos de cuarenta días, porotos ballines.

En los montes talares se procederá a la corta de los árboles taníferos para descortezarlos.

En almácigos se siembran: abetos, acacias de todas clases, araucarias, abedules, arces, álamos, alerces, almez, catalpa, casuarinas, cedros, cipreses, criptomerias, eucaliptus, fresnos, laureles, ligustros, maclura, magnolias, moreras, nogales, pinos, plátanos, paraísos, robinia, robles (bellotas stratificadas), sofora, tuya, tilos, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se procede a sacar las plantitas provenientes de la estratificación de carozos hecha en Mayo, para llevarlos al vivero; efectúese la operación con cuidado, para no romper los tallos tiernos. Las almendras que no han brotado se plantan igualmente en vivero.

Se efectúa la siembra en almácigos (en línea) de la semilla de citrus (limones, naranjas, etc); nunca a voleo, porque impide la limpieza del plantío.

Se continúa los injertos de púa para perales, manzanos, viña (para esta última es mejor la injertada de otoño). Los injertos de ojo durmiente hechos en el otoño anterior empiezan a crecer; procédese al desbrotado de los patrones, abajo del injerto y los brotes terminales, y

cuando el injerto alcanza a 10 ctms. córtese el patrón, dejando una rama para atar y dirigir el injerto en los primeros tiempos. A los injertos que son muy rebeldes a desarrollarse, procédase a hacer una incisión arriba del mismo o cortar bastante el patrón.

En este mes empieza a brotar la viña. El terreno del viñedo, lo mismo que el de los montes frutales, ha de ser arado, descalzando los árboles, y 20 días después se pasará la rastra, emparejando y dejando mullido el suelo.

SILVICULTURA. — En este mes se concluyen las siembras y plantaciones de coníferos.

En los almácigos se trasplantan las plantitas de coníferos y de arbolitos y arbustos de hojas persistentes.

En los montes talares se procederá a la corta de los árboles taníferos para descortezarlos.

En almácigos se siembran: abetos, acacias de todas clases, araucarias, abedules, arces, álamos, alerces, almez, catalpa, casuarinas, cedros, cipreses, criptomerias, eucaliptus, fresnos, laureles, ligustros, maclura, magnolias, moreras, nogales, pinos, plátanos, paraísos, robinia, robles (bellotas estratificadas), sofora, tuya, tilos, etc.

VITICULTURA. — Se practica todavía con buen éxito la poda de la vid y es muy buen tiempo para poner sarmientos.

Se arreglan y se atan los rodrigones, y para fin de *mes ya se puede aplicar el polvo de azufre a los nuevos* brotes.

FLORICULTURA. — En este mes debe terminarse el arreglo de los jardines, la plantación de arbustos y la siembra de césped. Deben plantarse de nuevo todos los macizos y platabandas de flores que no se han plantado ya, segar y recortar los céspedes y borduras, carpir los tablones y canteros, nivelar y enarenar las calles. Se repi*carán en los viveros las plantitas de las siembras precedentes* y se plantarán de asiento las ya trasplantadas que hayan alcanzado el tamaño conveniente. Se tendrá cuidado de no dejar secar la tierra de los almácigos y macizos, regándolos con oportunidad y según las necesidades de cada especie. Se cambiará la tierra de las tinas, si lo necesitan las plantas; se lavarán las hojas y limpiarán de los bichos que las atacan.

En los invernáculos puede ser conveniente disminuir o suspender el calor artificial, sea por la mayor intensidad de los rayos solares o sea porque las plantas requieran menos calor proporcional. El aire se renovará gradualmente y el riego se dará según las variaciones higrométricas (humedad) de la atmósfera ambiente.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), amapola (varias clases), balsamina (brinco), campánula, capuchina, celosía (cresta gallo), centaurea, clavelina, clavel, tajetes (copete), crisantemo, delphinium (espuela de caballero), heliotropo (varias clases), linaria (beso porteño), margarita, marimoña, miosotis, peonía, piretro, portulaca (flor de seda), reina Margarita (varias clases), siempreviva, verbena, verónica, vinca-pervinca, zinnia (Teresa), etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: azucenas, begonia (varias clases), cala (varias clases), ciclamen (violeta Alpes), dalia, gladiolos, nardo, tulipán (varias clases), etc.

HACIENDA VACUNA. — Las tareas de este mes son semejantes a las del anterior.

Aumenta la parición. Apartar y amansar los novillos para bueyes; marcar y castrar. Nótese que este mes y el siguiente son los más apropiados para esas operaciones.

Vigilar el estado sanitario; si la garrapata aparece, bañar y seguir curando la sarna si no ha desaparecido. Descornar los terneros del mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

HACIENDA LANAR. — Los mismos trabajos que en el mes anterior. Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón.

Señalar, castrar y cortar la cola; a las borregas y borregos machos, cortarla bien corta, y a los caponcitos a media cola.

HACIENDA YEGUARIZA. — Los mismos trabajos que en el mes anterior. Aumenta la parición. Amansar y domar potros. Echar los padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

AVICULTURA. — La puesta de huevos es ya abun-

dante en este mes. Si se trata de un establecimiento avícola, deben cargarse todas las incubadoras, pues es un mes óptimo para esta clase de trabajos. Téngase presente que las polladas a fin de invierno son las mejores: crecerán rápidamente en la primavera y verano, y las pollas iniciarán la puesta a los seis meses en término medio, vale decir, en el mes de Marzo siguiente, época en que empieza a escasear los huevos, siendo, por lo tanto, más caros.

APICULTURA. — Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Fundición y purificación de cera; fabricación de placas para estampar. Preparación de marcos bajos Hoffman completos. Preparación marcos altos Hoffman completos. Corte de césped de la avenida de acceso. Fabricación de colmenas económicas completas.

OCTUBRE

AGRICULTURA. — Aún tiene lugar la mayor parte de los trabajos del mes anterior. Ya no pueden demorarse las carpidas de las plantas que se han sembrado temprano, pues como la vegetación avanza, se tendrá después mucho trabajo para efectuarlas.

Los agricultores deben recorrer sus trigales y todos sus sembrados para darles el cultivo que necesiten, con lo cual aumentarán las probabilidades de buenas cosechas, al paso que si se descuidan tendrán acaso que lamentar después su escasez.

Se efectúan las grandes siembras de maíz y se continúan las de alfalfa y esparceta, aumentando un poco la cantidad de semilla empleada.

Continúan también, durante la primera quincena, la sementera de papas.

Se siembra: maíz de Guinea, sorgo, teosinte, remolacha, girasol, alforfón, alpiste, topinambur o cotufa, patatas.

Se trasplanta tabaco, etc.

Se continuará la roturación del campo destinado a las siembras de otoño, y en las tierras que lo necesiten, se sembrarán leguminosas, para ser enterradas como abono verde.

Se prepara la tierra para la segunda plantación de papas.

HORTICULTURA. — Se continúan las plantaciones de las hortalizas indicadas en el mes anterior y no se descuidarán las labores del suelo, como ser carpidas, aporcaduras, limpieza para las plantitas que han sido trasplantadas de los almácigos. Los trasplantes se van realizando a medida que los almácigos lo requieran. Se vigilará que ciertas verduras no espiguen; por ejemplo: lechugas, espinacas, repollos, etc.

El frutillar debe ser carpido desarraigando las guías y dejando sólo dos por planta.

Se cosecha: espárragos, perejil, cebolla precoz, arvejas y porotos, habas, bróculi y toda clase de ensaladas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Es un mes conveniente para los injertos de púa y corona.

Empieza el azufrado de la vid, repitiéndose la operación quincenalmente.

Se procede a la poda en verde de los frutales, por ejemplo, las ramas fructíferas del duraznero, en las cuales no han cuajado las frutas, pueden suprimirse sobre el retoño reemplazo de la base; igualmente que a los retoños estériles que están sobre la rama fructífera.

Se procede a la limpieza de los naranjos abriendo sus copas interiormente.

Revisar las nuevas plantaciones y asegurar los tutores.

VITICULTURA. — Se limpian los viñedos y se apartan las malezas por medio del rastrillo. Se continúa la colocación de los rodrigones, y según las localidades, empieza el azufrado.

Se injertan por endidura las cepas viejas y poco productivas, y en las que se quiere sustituir una variedad por otra más productiva, más precoz o de mejor calidad.

En los viñedos se procederá a la poda en verde, que consiste en suprimir todas las ramificaciones inútiles y despuntar y torcer los nuevos brotes, según lo exija la planta y la forma que se quiera obtener.

SILVICULTURA. — Se continúa la plantación de eucaliptus, acacias y casuarinas criadas en maceta.

En los montes y en las plantaciones nuevas se darán las labores necesarias para que las malezas no ahoguen las nuevas plantitas.

En los montes de semilla se hará una recorrida para destruir las plantas que no se quieran conservar. En los montes altos de olmos, etc., que necesiten ser repoblados, se pasará la rastra o el cultivador, inmediatamente de caída la semilla, para favorecer su germinación. Se continuará la corta de los talares, para descortezarlos.

Se siembran en semilleros y en macetas: acacias de todas clases, catalpas, olmos, sofora, quebracho, eucaliptus, casuarinas.

FLORICULTURA. — Este mes es sumamente importante para el florista. A la par que crecen las plantas, crecen también las malezas; por lo tanto, deben evitarse por escardas continuas y prolijas.

Los macizos deben mantenerse continuamente adornados con flores.

A las plantas de floración invernal sucederán las estivales y las de hojas de adorno; a éstas, las de otoño, etc.

Los riegos se darán por la tarde y cuidando de no destrozar las hojas y las flores de las plantas, ni tampoco las borduras, como sucede cuando se confía este trabajo delicadísimo a peones inexpertos.

En los invernáculos se continuará la multiplicación que no se haya podido llevar a cabo los meses anteriores y los injertos herbáceos.

Es el mejor tiempo para renovar las plantas arruinadas, limpiar y pintar tinas y vasijas, poner tutores y limpiar las plantas de los insectos que las atacan.

Al aire libre se siembran: alelí, aliso, amaranto (varias clases), balsamina, campánula, capuchina, celosía, centaurea, ciclamen (varias clases), cineraria (varias clases), clavel, clavelina, tajetes (copetes), crisantemos, dalia (varias clases), spirea (corona novia), heliotropo (varias clases), hibisco (varias clases), margarita, marimoña, miosotis, peonía, piretro, verónica, violeta simple (varias clases), etc.

Se continúa la plantación de dalias y otros bulbos iniciada el mes anterior.

Debe aprovecharse para los injertos de escudete en los rosales.

HACIENDA VACUNA. — En las recorridas generales vigilar las aguadas, limpiarlas si se necesita y acomodar

las entradas. Vacuna contra el carbunclo a toda la hacienda. Vigilar bien todos los animales marcados, señalados y castrados, porque las heridas empiezan a sufrir la acción perjudicial de la mosca (bicheras).

Terminar la marcación, desmoche, etc., si no se ha concluído en Setiembre. Echar los toros a las vacas. En las recorridas diarias repuntar los toros de campo y echarlos donde están las vacas. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana, sobre todo si el calor empieza a intensificarse. Seguir y concluir el amanse de novillos. Bañar contra la garrapata.

HACIENDA LANAR. — Se efectúa la esquila de las ovejas a campo. Si en las pasturas del campo abunda el "trébol de carretilla", apresúrese la esquila, haciéndola en la primera quincena de este mes.

Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo a los 12 o 14 días después de éste. Tener presente que es después de esquiladas las majadas, cuando más fácilmente se combate la sarna y resultan más económicos los baños. Vigilar bien que las lastimaduras producidas en la esquila no se "abichen".

Se echan los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño. Los carneros deben estar en tal caso esquilados, para que no se cansen tanto y trabajen mejor.

HACIENDA YEGUARIZA. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación de los potrillos para el otoño, por temor de que se "agusanen" las heridas. Seguir amansando y domando los potros.

AVICULTURA. — Otro mes inmejorable para los trabajos de incubación, por las mismas razones apuntadas en Setiembre. La alimentación de invierno, que se continúa generalmente hasta fines de Setiembre, puede ser sustituída para las aves adultas por raciones más ligeras, con menos tendencias a formar materias grasas; deben ser ricas en sustancias albuminoideas, pues el gasto de éstas por el ave, en razón de la mayor postura, es considerable. Conviene la harina de carne a razón de 20 gramos por ave, mezclada con afrechillo (30 gramos) y una ración de

grano, como ser avena puesta el día antes en maceración, a razón de 50 gramos por gallina. En total, 100 gramos de alimento seco y luego alimento de verdeo, alfalfa o col forrajera. No olvidar las sustancias calcáreas para formar la cáscara de los huevos, pues el gasto es máximo en este mes. Dése conchilla molida a discreción.

APICULTURA. — Inspección una vez por semana de todas las colmenas, colocación de alzas en colmenas que lo requieran.

Formación de panales, dando marcos con hojas completas de cera estampada. Destrucción de celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón. Ir agregando panales en las colmenas que tengan incompletas las cámaras de cría, a medida que lo necesitan. Arreglo de panales, fundición de cera. Fabricación de cera estampada, pintar las colmenas construídas. Armar marcos altos y bajos con hojas completas de cera estampada, para repartirlos en caso que no tengan provisión de panales obrados.

NOVIEMBRE

AGRICULTURA. — La vegetación avanza en este mes con sumo vigor; los cultivadores necesitan mucha actividad para atender a sus carpidas y labores, cultivo y beneficio de la tierra que son indispensables a las plantas para producir bien, debiendo tenerse presente todo lo que se ha dicho a este respecto en el mes anterior, sin olvidar las siembras y plantíos que aún pueden tener que hacer y demás operaciones de trasplante, etc., etc.

Sigue la sementera de maíz, sorgo, alpiste. Se aporcan el maíz y el tabaco por última vez, antes de cosecharlos.

En las granjas, donde la explotación requiere forrajes, convendrá sembrar alguna extensión de trigo sarraceno (Polygonum fagopyrum).

Es de suma utilidad rastrear los alfalfares viejos con rastras de hierro de dientes bien afilados, operación que se efectuará en este mes, eligiendo la proximidad de la lluvia; y si después de practicada esta operación tardara en llover, pasaremos por el alfalfar un rodillo para retener en el suelo la humedad.

HORTICULTURA. — Las labores de este mes consisten en trasplantes, carpidas, enrames para tomates, porotos, etc., aporcaduras al tomate, papas y maíz. Libres de heladas en este mes, se pueden hacer las siembras al aire libre de casi todas las hortalizas. Se han de hacer escalonadas por quincenas, a fin de no cosechar todas las verduras de una sola vez. Se sembrará: tomates, ajíes, apio, berenjena, lechuga, acelga, melones, sandías, cardo, bróculi, zapallo, zapallitos, coles lisas y crespas, coliflor, puerros, pepinos, zanahoria, rábanos, rabanitos, remolacha, achicoria, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — La mejor azufrada de la viña es cuando ésta entra en flor, hecha con azufradora a fuelle; con estos se favorece en algo la fecundación de la flor. Procédase al atado de los brotes. Si las malezas hubieran crecido mucho a causa de la humedad y calor, habría que extirparlas con carpidas, aradas, etc. El sulfataje de la viña se empieza desde que aparece la séptima hoja. Se efectúan las operaciones de despuntado, desretoñado. Se suprimen los frutos que están en exceso. En los viveros, montes y viñedos se extirparán los renuevos inferiores al injerto o que nacen sobre el franco respectivamente.

VITICULTURA. — Se carpen y labran los viñedos, pero con precaución; procédase a un segundo azufrado en las condiciones del anterior, siendo este el mes en que los parásitos se desarrollan con mayor actividad.

En las plantaciones nuevas destruiremos con cuidado las malas hierbas y las binaremos, para que los agentes atmosféricos hagan sentir su acción benéfica.

Empezaremos a atar los nuevos brotes sin apretarlos mucho.

En este mes se regarán o no los viñedos, según las circunstancias.

SILVICULTURA. — Se procederá a la limpieza de los sembrados del año y de los tallos cortados en el invierno anterior.

En algunos países se cortan los resinosos y los taníferos que no retoñan del pie; se continúa la carbonización, se binan los viveros y los plantíos del mes de Setiem-

bre, se escardan los del mes de Octubre y se concluirá la cosecha de las semillas de olmos.

Plántanse todos los árboles criados en macetas, y se siembran: alerces, olmos, abedules, álamos, sauces, cipreses, etc.

Siémbrase en macetas, eucaliptus, aromas, casuarinas; en semillero, aquellas cuyas semillas maduran antes de esta época, tales como acacias, abedules, codesas, cipreses, olmos, álamos, sauces, etc., y procederemos a la poda de los arbustos cuyas florescencias hayan pasado, como lilas, mirtos, aromas, etc. etc.

FLORICULTURA. — Los céspedes de los jardines los recortaremos a menudo, regándolos de noche, si es posible, despuntando las plantas de follajes para formarlas enanas y tupidas; y para retener la humedad más fácilmente en las platabandas, es ventajoso cubrir los espacios entre las plantas con una capa de resaca o abono.

Siendo éste el mes en que las rosas están florecidas, se aprovecha para elegir las más hermosas, para luego reproducir las plantas en tiempo oportuno.

Al aire libre se siembran: amapolas, alelí (varias clases), anémonas, aquilegia (solitaria), balsamina (brincos), calceolarias (varias clases), capuchina, ciclamen, clavel (varias clases), clavelinas, tajetes (copetes), crisantemos, hibiscos, piretro, violeta, verbena, etc., etc.

Es mes adecuado para los injertos de escudete en los rosales.

HACIENDA VACUNA. — Continúan trabajando los toros observando las mismas precauciones apuntadas para el mes anterior.

HACIENDA LANAR. — Queda terminada la esquila, de lo contrario apurarse. Retirar los carneros que trabajaron desde Octubre. Traer a la sombra, antes de mediodía, las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fines de mes se puede esquilar los corderitos; vigilar mucho los lastimados.

HACIENDA YEGUARIZA. — Concluir el amanse y la doma, trabajando los redomones solamente en las horas de la madrugada o de la tarde. Retirar los padrillos de las manadas.

AVICULTURA. — Empiezan los calores, los peligros de epidemias son mayores en el futuro. Las aves más gordas son las que tienen más peligro, desde este punto de vista. No se dé maíz a las gallinas en esta época del año. Continúese con la ración indicada anteriormente.

Cuídese mucho de los bebederos, cambiando el agua dos o tres veces por día. Una o dos veces por semana, déseles sulfato de hierro en el agua al 1 o|o. Desinféctense los gallineros tres veces por semana; dando además una mano de blanqueo cada dos meses. Este trabajo se hace en pocos minutos con una pulverizadora. Se continúan los trabajos de incubación todo este mes. Como las cluecas empiezan a abundar en esta época, los que no tengan incubadoras deberán aprovechar de todas las que dispongan, antes de que empiecen los calores más fuertes.

APICULTURA. — 1º — Darle a la colmena bastante ventilación suprimiéndole las piqueras.

2º — Evitar constantemente la enjambrazón, porque ya son pocos los meses que le restan, y la colmena no se podrá fortalecer en el tiempo venidero.

3º — Revisarlo dos días por semana y observar si hacen falta más panales a las colmenas, porque si no se los pusieron, los harán las abejas mismas pegados al techo de las colonias, y esto es un gran perjuicio para las colmenas y el apicultor.

4º. — Para aquellos que tienen sus colonias muy fuertes y no tengan alzas de ninguna especie, están a tiempo de ponerles un alza-sección, teniendo así un artículo de lujo que podrán guardarlo durante el invierno, sin que se eche a perder.

5º — Es conveniente —si no hay arroyos o pozos en los alrededores — facilitarles el agua en cantidad.

DICIEMBRE

AGRICULTURA. — Sigue la siembra del maíz, pues en muchos casos, siendo tardía, da mejor resultado que la temprana, estando expuesta a heladas.

Principia en casi toda la República la cosecha del trigo, cebada, lino, alpiste, etc.

Es bueno y sumamente ventajoso para los labradores, empezar la siega cuando el trigo está aún algo verdoso, pues esperando su completa madurez, no sólo se disminuye el rinde por la cantidad que se desgrana en las diferentes operaciones, sino que también puede perderse casi por completo por alguna tormenta o un ventarrón.

Además, debe tenerse presente que un trigo cortado en completa madurez (madurez muerta) es menos pesado y jamás tan harinoso como los trigos cosechados al punto (madurez verde); pero en cambio, son de mucho efecto, y como los compradores de cereales (no todos, pero algunos) conocen por los granos el estado en que efectuóse la cosecha, de ahí que los molineros, sobre todo, paguen mejor precio que por los cosechados en estado de madurez que verdean al punto, lo que se conoce fácilmente observando el ombligo del grano.

Pero como para obtener simiente es preciso una buena maduración de los granos, elegiremos en el trigal un retazo del más hermoso y le dejaremos completar su madurez, calculando su extensión según la mayor o menor cantidad de semilla que deseamos obtener.

La cebada se la deja madurar algo más que el trigo, y se corta cuando la espiga mira hacia el suelo.

La recolección de los cereales debe hacerse con toda la celeridad posible y el emparvado con sumo cuidado, sobre todo cuando deben permanecer en él mucho tiempo, conservándose en éstos, cuando están bien hechos, mejor que en los graneros.

Prepárense el granero y las bolsas necesarias.

Continúa la recolección de los forrajes de todas clases, esto es, la henificación, siega y emparvado de los alfalfares, y en algunos casos se procede al enfardado según las circunstancias.

Cosecharemos las papas que se hayan plantado en Agosto y las pondremos en parajes secos y bien ventilados para que se conserven.

Si se necesitasen forrajes verdes, se rastrearán enérgicamente los rastrojos del trigo, sembrándolos con na-

bos de otoño después de labrarlos convenientemente, cuyo producto lo emplearemos en Abril y Mayo para cebar cerdos, así la carne y tocino adquieren un sabor muy agradable.

HORTICULTURA. — Mes de gran producción y las tareas serán las de cosechar, limpiezas y aporcaduras. Se hacen los últimos almácigos de tomates, ajíes, berenjenas, etc., al aire libre. Se trasplantan los sembrados en meses anteriores. Cuando la esparraguera empieza a dar espárragos feos, se debe suspender la cosecha, a fin de no agotarla.

Se cosechan alcauciles, cardos, ensaladas, choclos, porotos y chauchas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Los brotes de la viña se atan a derecha e izquierda sobre el alambre superior. La operación de despuntar sobre la 4.ª hoja arriba del último racimo provoca la aparición de anticipados, que son campo propicio para la propagación de la peronóspora.

Continúa la recolección de frutos, siendo las horas propicias las de la tarde o la mañana; deposítese esos frutos en habitaciones secas, aireadas, sin luz. La recolección se hará cuando los frutos tienen color, estando su pulpa aun dura; su madurez se completa en el frutero. Indicios de madurez son: frutos que caen espontáneamente, color, tamaño de los frutos, etc.

VITICULTURA. — En la viña se despuntan los gajos fructíferos, dejándoles dos o tres hojas sobre los racimos.

En este mes ya se puede apreciar la mayor o menor abundancia del producto de una viña, exigiendo tan sólo el cuidado indispensable para su buena manutención.

SILVICULTURA. — Se continúa la binazón y escarda de los sembrados y viveros.

Concluye la decorticación del roble y tilos, continuando la carbonización.

Se recorren las plantaciones para destruir los insectos y recoger las semillas que en este mes madurasen.

FLORICULTURA. — Durante este mes regaremos, carpiremos y escardaremos los macizos y los viveros,

cortaremos muy a menudo los céspedes y recortaremos las borduras.

Se sacan de la tierra los bulbos de los tulipanes, jacintos, gladiolas, etc.

Esta operación se efectúa tan pronto como empiezan a secarse las hojas. Se siembran las mismas semillas del mes anterior.

HACIENDA VACUNA. — Todos los trabajos en las haciendas deben efectuarse en las primeras horas de la mañana. Vigilar las aguadas y el estado general de los animales, para cambiarlos de potreros si hubiera necesidad.

Siguen trabajando los toros, pero no se debe olvidar que es mejor tener pariciones tempranas. Suspender el amanse de novillos o en caso de necesidad, utilizar las primeras horas de la mañana para esta tarea.

HACIENDA LANAR. — Termina en este mes la esquila de corderos. Bañar toda la majada con baño doble, a 12 o 14 días uno de otro. Aprovechar para este trabajo las primeras horas de la mañana. Vigilar no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca los corderos lastimados en la esquila.

HACIENDA YEGUARIZA. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general en las manadas.

AVICULTURA. — Es el momento de dejar los trabajos de incubación, si éstos se han realizado activamente en los meses anteriores. Las polladas de verano sufren mucho con los parásitos. Si se trabaja con cluecas, cuídese mucho los nidales, poniendo en el fondo tabaco picado o alcanfor para ahuyentar el piojillo, que hace a veces que la gallina repudie el nidal. Son muy buenas las pulverizaciones con Bufach o Pyrethrum debajo de las alas. Síganse las medidas higiénicas aconsejadas en el mes anterior en lo que respecta al gallinero.

APICULTURA. — (Lo mismo que se ha dicho para el mes anterior).

Sobre adaptación de las variedades frutales

Inmediatamente después de la ganadería, la fruticultura responde a las exigencias del clima, o mejor dicho soporta las vicisitudes de nuestro clima tan variable. El fruticultor uruguayo sabe defenderse de sus dos enemigos principales: los excesos de humedad o de calor. En materia de cereales no hemos obtenido variedades que mantengan un rendimiento superior a 1000 kilos por hectárea a pesar de las condiciones atmosféricas desfavorables. En cambio el fruticultor que obedece a reglas bien definidas y determinadas obtiene siempre un rendimiento igual o superior a la cosecha de cualquier fruticultor de California o de Europa.

Algo más. Nuestro agricultor se encuentra absolutamente imposibilitado de utilizar todas las tierras, y ningún fruticultor ignora la posibilidad de plantar en todos los suelos las especies adaptadas que proporcionarán un rendimiento económico suficiente: manzanas y ciruelas en tierra pobre, membrillos y peras en las tierras húmedas, duraznero y citrus en las tierras ricas y sanas.

Esto significa que ya hemos resuelto el problema de la adaptación de las especies frutales. Pero desgraciadamente no nos preocupamos de la adaptación de la variedad. Generalmente averiguamos cuál es la cotización más elevada en el mercado para adoptar la variedad que le corresponde y la adoptamos ipso facto y sin vacilar. Esta sencilla regla de orientación se cumple por parte de todos los fruticultores. De manera que cuando la famosa variedad entra en producción la abundancia es tan grande que de inmediato aparece la desvalorización. Es para atenuar este inconveniente que nos perjudica desde un punto de vista colectivo y particular, que he pensado detenerme frente al problema de la adaptación de la variedad.

¿Pero conviene plantar mayor cantidad de montes frutales en el país? Si la fruta es buena, sabrosa, agradable, la única contestación que se puede hacer es la siguiente: Plantar, plantar y plantar. El año ha sido malo: plantamos frutales. Las enfermedades atacan los montes: más frutales. La fruta no se vende a alto precio: plantemos siempre.

He usado de una precaución inicial refiriéndome a la calidad de la fruta. Es evidente que si hubiéramos observado este detalle relativo a la calidad, nunca hubiéramos plantado la mayoría de las variedades de ciruelas japonesas, fruta inferior hoy sin valor y que lógicamente no merecía un precio remunerador.

Cuando tengamos exceso de fruta de calidad, buscaremos y encontraremos la manera de industrializarla o de valorizarla. Pero para eso es indispensable tenerla en cantidad, y no hemos llegado a esta faz de la producción. Vivimos todavía en el período de la producción bianual: cosecha excesiva durante un año y casi nula al año siguiente (1930 - 1928 - 1926).

Causas: podas insuficientes o defectuosas y falta de práctica en el raleo de la fruta.

¿Qué debemos plantar? Todas las especies frutales.

Unos se entusiasman por el duraznero: error; otros se dedican al cultivo exclusivo del manzano: nuevo error

La especialización en fruticultura tiene en nuestro país todos los inconvenientes de la monocultura. Es, atenuada, una forma de especulación, con el agravante enorme de que el monocultor aumenta considerablemente los riesgos de las epidemias, plagas, etc. Por otra parte, las exigencias nutritivas de una sola especie frutal son considerables y unilaterales, y finalmente el costo por concepto de abonos, trabajos, tratamiento y rendimiento menor permanece más elevado en aquellas plantaciones.

Conclusión. — Adoptar siempre el monte mixto. No solo es indispensable mezclar las especies, sino que conviene mezclar las variedades. Por ejemplo, en un monte de manzanos court-pendu convendrá plantar cada tres filas una fila de otros manzanos. Existen variedades (ci-

ruela Vickson, muchos manzanos, uva moscatel rosada) que no fructifican si no existe a proximidad una o dos variedades distintas. Se me objetará que la polinización artificial puede corregir estos inconvenientes. ¿Y no es acaso más cómodo evitarla con un poco de previsión? Admitida, pues, esta conclusión, plantaremos ciruelos, durazneros, manzanos, perales, citrus, cerezos, etc., etc. Y surge entonces la pregunta fundamental que justifica este artículo: ¿Podrá mi terreno prestarse a todos estos cultivos?

Salvo pocas excepciones, la contestación debe ser afirmativa. Todo depende de la variedad, y por este motivo que he señalado al principio de mi artículo, la adaptación de la variedad como una base fundamental de toda plantación frutal.

Duraznero*s*. — El duraznero es el árbol frutal más adaptado a nuestras condiciones. Más al Norte el calor impide la conservación de las frutas. Más al Sur pierde el durazno su sabor exquisito. Las famosas "peches de Montreuil" constituirían para nosotros una fruta de calidad muy mediana en comparación con las nuestras, y si los europeos no aprecian los duraznos de carne amarilla, es por la razón sencilla que se caracterizan allá por una madurez incompleta. Pero con el perfeccionamiento de los cultivos, el agricultor elige de preferencia las variedades muy productivas, y por lo tanto muy sensibles a las enfermedades. Por otra parte, la "internacionalización" de las variedades ha introducido en el país ciertas familias cochinillas muy temibles. De ahí fluye la necesidad de poseer conocimientos suficientes para poder obtener en este cultivo un éxito suficiente.

La Dirección de Agronomía (Defensa Agrícola) desde hace varios años se ha preocupado de la introducción en el país de los enemigos de los parásitos más conocidos, y ha obtenido generalmente un éxito completo El método biológico constituye el único sistema de defensa eficaz. En cambio cuando se trata de combatir las enfermedades criptogámicas (hongos), se eligen ciertos líquidos con propiedades curativas o mejor dicho preventivas. Constitu-

yen un mal menor. Nunca se ha eliminado una enfermedad a base de remedios y la única orientación posible es la que trata de obtener variedades resistentes a las enfermedades. Unicamente la hibridación o la selección nos permitirá obtener un resultado positivo. Desde hace varios años, la hibridación ha realizado en la viticultura notables progresos. Es tiempo de aplicar idénticos métodos a la selección de nuestros frutales. Esto constituye, por lo tanto, un aspecto nuevo de la adaptación de las variedades.

Existe otro: el de los portaingerto. Hoy poseemos centenares de viñas americanas, que se pueden utilizar como portaingerto Pero en materia de fruticultura, no hemos encarado el problema, sino adoptando indistintamente, en todas las condiciones, algunos pocos portaingertos, generalmente conocidos.

Sin embargo, el portaingerto adaptado a una tierra rica, no puede convenir a un terreno pobre. Es lógico ingertar un manzano sobre el malus comunis o franco, en el primer caso mencionado, pero considero un error adoptar el mismo pie cuando se trata de una tierra de aluvión. El objeto del fruticultor es de obtener frutas en cantidad máxima, y lo más pronto posible. Por consiguiente, tendrá que moderar siempre el desarrollo del árbol eliminando en absoluto las formas altas.

Existe una sola excepción a favor de los citrus, por la sencilla razón de que no se ha encontrado todavía el portaingerto ideal.

La misma tendencia permanece en este dominio, y centenares de investigadores están trabajando en varias partes, para obtener híbridos de naranjos o de mandarinas, que puedan resistir el frío y permitir la obtención de formas semibajas.

Lejos de mí la intención de afirmar el valor escaso de nuestras variedades frutales. Al contrario, y voy a examinar sucesivamente las características **prácticas** de las más valiosas, las que conviene plantar.

I. **Duraznero**. — **El Amsden y el Waterboo** constituyen las variedades de resistencia máxima. Por una fe-

liz coincidencia, son las frutas de exportación por excelencia. Ambas variedades prefieren las tierras pobres, en las cuales crecen con vigor. Resistencia total al exoascus, resistencia total al corynium y suficiente al cronw gall. No necesitan sulfato de cobre ni azufre. Deben constituir, a mi juicio, la base de todas las hibridaciones futuras; realizadas con la intención de generalizar el factor resistencia.

El **Duraznero Mami - Ross** o Mane - Rox, se pondera mucho por su frutificación segura y su vigor. Frutas de gran tamaño. Planta de mucho desarrollo. Lo considero como una derivación de la variedad Favorita de Pol o del Gainsborough. Significa esto, que dicha variedad carece totalmente de resistencia frente a las enfermedades arriba mencionadas. No se conservará sino empleando una poda muy corta y aplicándole tres pulverizaciones de sulfato de cobre durante el invierno.

El grupo de las **Magdalena Courson** es interesante por la calidad y el valor de la fruta. El magdalena 1º es el de mayor sensibilidad frente al corynium. Resistencia regular de exoascus y el crown gall.

Las variedades "magdalenas" tienen la particularidad de conservar las yemas fructíferas en las extremidades de las ramitas. Por este motivo, no se deben podar de invierno sino de verano, inmediatamente después de la fructificación. De lo contrario, la floración adquiere los caracteres de las plantas silvestres, es decir, bianuales.

El Elberta — Es una variedad valiosa. No resiste al exoascus, pero una sola pulverización de sulfato de cobre lo proteje contra esta enfermedad. Resiste al corynium y al crown - gall.

Fructificación excesiva, pero el exceso de fruta cae con facilidad evitando, por lo tanto, al fruticultor la necesidad de eliminar una notable cantidad de frutas verdes.

Soporta la desecación y proporciona un producto excelente y muy superior a los orejones que proceden del extranjero.

El **astengo** grande es nuestro durazno industrial. Tiene el defecto de caer antes de la maduración completa,

pero sigue madurando normalmente cuando se toma la precaución de conservarlo en pequeños cajones. No resiste el exoascus, resistencia regular al corinium y suficiente al crown - gall. Necesita dos pulverizaciones de sulfato durante el invierno. Poda severa.

No menciono las otras variedades por no ofrecer el mismo carácter de adaptación general. Por otra parte, todas estas clases admiten el duraznero silvestre como portaingerto. No es el caso de las otras variedades, que necesitan un estudio minucioso y una rigurosa selección de los portaingertos.

II. Entre las ciruelas la Wilson, la Kelsey son dignas de interés. Las otras variedades japonesas pueden ser eliminadas. Las Quetsche, secadas al sol, se transforman en una ciruela que soporta la comparación con las mejores importadas. Todos los ciruelos crecen en nuestros terrenos sin mayores cuidados y el problema del ingerto no tiene la importancia que reviste cuando se trata del duraznero o del manzano.

III. Plantar un manzano de pie franco en una tierra rica, es exponerse a esperar la fructificación durante diez años. En cambio, el mismo árbol ingertado sobre paraíso de Metz y plantado en un suelo pobre, permanecerá raquítico. Significa esto, que las plantaciones de manzanos en nuestro país requieren mucha atención. Relativamente a las variedades puede aconsejarse la Deliciosa y la Yonathan y con cierta prudencia la Wuiter banana. En buenas condiciones de suelo, el porvenir pertenece a las formas semibajas, ingertadas sobre doucin o paraíso, con un gran número de plantas por hectárea (600 a 800).

Pero cuando el factor tierra revela algunas deficiencias (tierra pobre, cuchillas, declive excesivo, suelo agotado), se impone el pie franco.

El beneficio del cultivo de los manzanos, depende en primer lugar de la cantidad de manzanas sanas que se podrá recoger.

Ahora bien. El combate con la carpo-capsa a base de compuestos arsenicales insolubles es muy costoso. Lo considero antieconómico cuando hay que pulverizar plan-

tas muy grandes, coposas. Es el motivo por el cual todas las plantaciones intensivas se realizan a base de formas semi-bajas.

La misma observación se puede aplicar a los perales, cuyo pie debe ser el membrillo practicando en caso de necesidad el doble ingerto sobre una variedad intermediaria de mucho vigor (Angulema).

No quiero considerar aquí los problemas relacionados con los citrus. Necesitan un capítulo aparte. Pero creo que al observar estas reglas sencillas el fructicultor evitará siempre grandes errores y el hecho muy triste por cierto de considerar a los diez años de plantación que se ha equivocado de variedad.

Mauricio Démolín.

Lenguaje del Mate

Mate amargo, significa lealtad y franqueza.
Mate dulce Amistad.
Mate con canela, Tú ocupas mi pensamiento.
Mate con azúcar quemada, Simpatía.
Mate con miel, Casamiento.
Mate con toronjil, Tu tristeza me aflije.
Mate con leche, Estimación.
Mate con café, Ofensa perdonada.
Mate con té, Indiferencia.
Mate frío, Me alegraré vaya.
Mate hirviendo, Odio.
Mate lavado, Calabazas.
Mate con cedrón, Consiento.

Arboricultura Frutal

Nuestro país reune condiciones naturales apropiadas para la explotación de los árboles frutales. — Los desniveles del suelo, su desuniformidad en la composición física, el clima, etc., permiten el desarrollo de muchas especies frutales de gran valor como alimento y de resultados halagadores para la explotación comercial. Ya se nota, de unos años a esta parte una marcada propención a la formación de montes frutales la que tiene demanda en el mercado interno, quedando aún por conquistar mercados externos que tan buenos horizontes ofrece para ello; quedando todavía como recurso la industrialización de la fruta en gran escala; recurso, este último, llamado a resolver eficientemente el problema de la sobreproducción.

El censo frutícola del año 1927, arroja las siguientes cifras con respecto al área de cultivo:

Especies	Hectáreas de cultivo
Durazneros	7.409
Naranjos	2.937
Perales	717
Manzanos	468
Otros frutales	2.266
Total de hectáreas cultivas	13.797

Cabe presumir con todo fundamento que la superficie dedicada a frutales, tiene que sobrepasar estas cifras. Y cuando ello llegue traerá aparejado bienestar para el productor y engradecimiento económico para el país.

Cuando se planea una explotación frutal con fines especulativos, conviene tener presente los siguientes principios que servirán como norma de orientación:

1.° — Elegir cuidadosamente la especie y variedad más adecuada al clima y al terreno.

2.° — Adaptar el sistema de cultivo, no solo a las condiciones naturales sinó también a la potencialidad económica y a la capacidad del que dirije y trabaja.

3.° — El fruticultor debe producir mucho con el menor gasto posible.

4.° — En la elección de variedades ha de tenerse muy en cuenta, la experiencia local y la de los lugares vecinos. Tampoco se olvidará que los gustos del consumidor van perfeccionándose constantemente y las exigencias de los mercados son cada vez mayores.

5.° — Nunca conviene cultivar una sola variedad sino un cierto número de éllas que maduren en la misma época y en épocas distintas.

6.° — Deben preferirse las variedades que maduren en la época de mayor demanda: pero no debe olvidarse que también las variedades que maduran en épocas ordinarias, muchas veces remuneran largamente al fruticultor.

7.° — La elección de plantas sanas y una plantación conveniente son la base del éxito. La exagerada economía en los gastos de plantación y de adquisición de plantas es muy nociva a los frutales. Y aún serán mayores las garantías produciendo por si mismo en el propio terreno.

8.° — Una poda adecuada asegura la producción constante de fruto.

9.° — Un abono racional y periódico asegura la longevidad, la producción y la salud de la planta.

10. — El riego, aunque no indispensable, es necesario para muchos frutales, especialmente en los períodos de sequía.

11. — El éxito económico de la fruticultura se asegura mejor si pueden utilizarse convenientemente los productos secundarios: frutos crudos o algo deteriorados y los que no se pueden vender inmediatamente.

12. — La mala administración de un cultivo produce los mismos efectos que la mala administración en la familia.

REPRODUCCION Y MULTIPLICACION DE LOS FRUTALES

Los frutales se reproducen por semillas y se multiplican por división. La reproducción por semillas es el medio natural por el cual se obtienen todas las plantas. Se tienen plantas vigorosas y generalmente semejantes al tipo de la especie. En cuanto a los caracteres de la variedad, ocurre generalmente que sufren modificaciones de importancia, no dando las mismas características. La multiplicación por división tiene por objeto reproducir fielmente los caracteres de la variedad en todas sus partes. Esta operación se hace por estacas, acodos, e injertos. La reproducción por semillas se utiliza, puede decirse, solamente cuando se desea obtener buenos patrones llamados "francos", para injertar sobre ellos la variedad que se desea cultivar. A este respecto vale tanto un buen patrón como un buen injerto, para larga vida y productividad del futuro árbol.

Las especies frutales más comunes admiten varias clases de patrones; para obtenerlas debe estudiarse bien cual es el mejor patrón para la región y para la variedad. Se ha demostrado que, en igualdad de condiciones se obtiene mejor resultado de semillas provenientes de plantas silvestres, que dan lugar a plantas muy vigorosas y rústicas.

Las semillas heredan el vigor y la rusticidad de las plantas madres y hasta de las frutas de que provienen. En atención a esto se elegirán para obtener semillas únicamente las plantas más vigorosas y las más rústicas, no debiendo ser éstas ni muy nuevas ni muy viejas. La siembra puede hacerse de dos maneras: ésto es, en almácigos o en viveros.

ALMACIGOS Y VIVEROS

El terreno destinado para almácigos y viveros debe ser fértil, rico en humus y de capa arable profunda, desprovistos de piedra o con subsuelo balastroso. Deben des-

cartarse los terrenos húmedos porque en ellos las plantas adquieren fácilmente enfermedades. La localidad debe ser aireada, no sujeta a las heladas tardías de la primavera y a las adelantadas de otoño. Hay que defenderlos de los vientos del sur y sudoeste.

Si se trata de almácigos y viveros para abastecer plantaciones en la misma explotación se procurará de situarlos tan cerca como sea posible del lugar donde luego se implantará el monte frutal. De esta manera las plantas se adaptarán gradualmente al ambiente donde se desarrollarán y no sufrirán las consecuencias de largas distancias, composición de tierras distintas, cantidad de insolación diferente, intensidad de los vientos, frecuencias de las lluvias, etc., etc. En general, el ideal sería que los almácigos y viveros fueran regionales, para evitar los trastornos inherentes a la adaptación al nuevo ambiente.

Tiene mucha importancia la elección de un terreno rico y profundo en sustancias nutritivas, para que las plantas adquieran un buen desarrollo y formen un adecuado sistema radicular. Es evidente que, las plantas criadas en tierras pobres y superficiales, se vuelven raquíticas y no pueden más tarde aprovechar a medida de lo indispensable las tierras profundas y feraces.

Tampoco se prestan los terrenos de mucha pendiente, como los excesivamente llanos. Los primeros, porque el agua se escurre con demasiada facilidad, sin rendimiento aprovechable para las plantas, situadas en la parte superior del terreno, y en los segundos, el agua se estanca sin provecho, manteniendo un ambiente húmedo, dando motivo más tarde al desarrollo de enfermedades. Una pendiente razonable debe variar entre 0.50 y 1 o/o. Pueden tolerarse hasta pendientes del 5 o/o pero en tales casos hay que tener muy en cuenta la exposición del terreno con respecto al sol, heladas, vientos predominantes, etc., etc. No hay que descuidar su protección mediante los cercos vivos para defenderlos de los fuertes vientos que rompen los injertos y los brotes nuevos, encorvan y hasta arrancan de raíz las plantas. También los cercos vivos constituyen una eficaz protección para evitar el efecto perjudicial de las he-

ladas. Las especies que más se utilizan para estos cercos son: el cupresus lambertianas y el ligustrum, ambos de crecimiento rápido y dóciles a las formas que se les quieran dar.

Previamente a la preparación de la tierra, se establecerán la distribución y la ubicación de cada una de las secciones del vivero: divisiones para almácigos, cuadros para trasplantes y para injertar, estaqueros, plantas madres para proporcionar semillas, estacas e injertos, estercoleros, instalación de agua para riego, y si se trata de una explotación comercial para venta en gran escala, su galpón para embalar plantas, etc.

En general y sin el propósito de dar un esquema de trazado que sea aplicable en todos los casos, porque son variables las exigencias de cada vivero, se pueden establecer las siguientes normas al respecto. Se trazará una avenida de circunvalación de 3 a 6 metros de ancho, separando el cerco vivo de las plantaciones. Luego en la misma forma, una o más avenidas centrales, de acuerdo con la extensión e importancia del vivero, cuyo ancho puede ser el mismo que el de la avenida de circunvalación. Estos caminos permitirán la cómoda circulación de vehículos de trabajo y del laboreo de la tierra con caballos. Después se abren caminos de 1.50 a dos metros para completar el trazado de los principales cuadros.

En una explotación comercial tiene mucha importancia el orden de separación de los distintos cuadros que contengan diversas especies, como también de las variedades en cada especie frutal, para evitar confusiones. Ahora bien, en el caso de tener el vivero solamente para abastecer las necesidades de la explotación, no es necesario ir a tantos detalles para el trazado del vivero. Bastará tan sólo, tener sentido práctico para ordenar el trazado y distribución del mismo.

La preparación de la tierra de un vivero debe ser hecha a conciencia. Requiere un terreno profundamente removido. El primer trabajo, por lo general es superficial, unos diez o quince centímetros, con el objeto de favorecer la rápida descomposición de la materia orgánica. En cam-

bio el segundo, conviene hacerlo a cincuenta centímetros.

El tercero se hace cruzando el segundo y a la misma profundidad que éste. Es conveniente dejar pasar entre uno y otro trabajo dos o tres meses.

PREPARACION DEL ALMACIGO

El almácigo se prepara en una faja de tierra de un metro a un metro 20 de ancho, dándole el largo que se desea, separado de cada lado por un camino de 30 a 40 centímetros de ancho. Se elige una tierra suelta, rica, bien expuesta al sol y abrigada de los vientos fuertes. Una vez marcadas las cuatro esquinas del almácigo, se coloca encima una capa de estiércol bien descompuesto y se puntea esa faja de tierra a una profundidad de 25 a 30 centímetros. En este trabajo se va incorporando uniformemente el estiércol a la tierra. Luego se coloca una capa de 3 a 5 centímetros de tierra bien fina encima del almácigo. Después se pulveriza y nivela la superficie de éste con un rastrillo de manera de dejarlo perfectamente aplanado. Entonces se abren los surcos a la distancia de 15 a 20 centímetros uno del otro y de dos a cinco centímetros de profundidad, y se coloca dentro la semilla, cubriéndola con una capita de tierra bien descompuesta. — El espesor de la capa de tierra que cubre la semilla, así como la profundidad del surco, depende del diámetro de la semilla. Al taparse los surcos, se tiene el buen cuidado de comprimir la tierra con el dorso del rastrillo, con el propósito de colocar bien en contacto la semilla con la tierra, condición indispensable para una conveniente germinación.

Con el propósito de impedir el endurecimieto de la superficie del almácigo, se dispone encima una capita de estiércol bien descompuesto o de lo contrario, paja cortada. Con una regadera de flor fina se termina la operación con un abundante riego.

También pueden hacerse las siembras directas en el vivero con el fin de evitar los gastos de trasplante, pero esta economía en el trabajo suele ser contraproducente, porque además de perjudicar las plantas, cuyo sistema

radicular queda deficiente, acarrea más tarde gastos para la defensa contra las heladas, etc..

Trasplante. — Cuando las plantitas han alcanzado en el almácigo una altura de 10 a 15 centímetros, puede empezarse su trasplante al vivero.

Esta plantación se hace en líneas bien rectas a la distancia de 0.80 a 1.20 metro una de otra, ya sea abriéndose surcos con azada o araditos. — Las plantitas del almácigo se sacan con un poco de tierra alrededor de las raíces para evitar la evaporación del agua y por consecuencia su desecación. Debe procurarse no sacar muchas plantitas a la vez, sino las que sean necesarias a medida que se vayan necesitando para el trasplante. Debe suprimirse a cada plantita una mitad de la raíz principal y una parte de las raíces laterales muy alargadas. El arbolito trasplantado debe llevar bien comprimida la tierra sobre sus raíces, para estar en contacto con la humedad necesaria y pueda arraigarse. Conviene elegir para el trasplante un día nublado y sin viento, a fin de evitar que las plantitas se sequen antes de prender. — En el vivero las plantas deben recibir todos los trabajos culturales necesarios, tales como carpidas, riegos, tratamientos preventivos y curativos de las distintas enfermedades que pueden atacarlas.

Estacas, acodos, e injertos. — Como ya hemos visto al hablar de la multiplicación de los frutales, las estacas, acodos e injertos son los medios artificiales de mutiplicación de los frutales, siendo el camino seguido para reproducir normalmente los caracteres de la variedad que se desea, en todas sus partes.

La estaca es un fragmento de rama que, enterrado parcialmente, es capaz de producir una planta igual a aquella de que proviene. Esta manera de multiplicación es aplicable a todas aquellas plantas cuya corteza permite originar las raíces; como por ejemplo: vid, membrillo, etc..

Pueden prepararse las estacas desde la caída de las hojas hasta que comienzan a hincharse las yemas, siendo preferible realizar cuanto antes esta operación.

La tierra destinada a las estacas tiene que ser fértil,

de naturaleza bien suelta y convenientemente removida, para que las raíces puedan extenderse libremente. La plantación se hace en zanjas abiertas con palas o con arados de profundidad suficiente para que puedan enterrarse las 4|5 partes de la estaca. La distancia entre una y otra fila de estacas varía entre 0.80 y un metro veinte. Entre una estaca y otra dentro de fila, se deja de 0.30 a 0.50 centímetros. Debe recordarse de comprimir bien la tierra sobre las estacas para facilitar el desarrollo de raíces.

La multiplicación por acodo se obtiene consiguiendo la formación de raíces en las ramas de una planta, antes de separarla de la planta madre. Existen muchas clases de acodos, los principales son: acodo simple, chino y en cepada. El acodo simple consiste en abrir una zanjita cerca de la planta madre; se inclina la rama en forma de arco de manera que una parte entre en la zanjita, de 10 a 15 centímetros de profundidad y que la extremidad quede afuera.

Se tapa la zanjita y se ata a una estaca la extremidad que queda afuera.

Una vez que la parte enterrada haya emitido raíces, se independiza de la planta madre. Esta operación se hace a principio de primavera, pudiéndose separar la nueva planta en otoño.

El *acodo chino se diferencia del anterior* en que la rama se dispone horizontalmente, suprimiéndose la yema sobre la curva que queda fuera de la tierra. La parte horizontal se coloca en la zanjita, cubriéndola con una pequeña capita de tierra. Cuando los brotes están afuera se les cubre con otra capita de tierra.

Se obtienen así tantas plantas, como brotes haya con buenas raíces.

El acodo en cepada consiste en provocar la salida de brotes arrimándole tierra a la cepa para que eche raíces. Para obtenerlos se procede en esta forma. Se poda una planta a quince o veinte centímetros del suelo a fines de invierno, de cuyo resultado aparece en primavera un

cierto número de brotes. Entonces se les cubre con tierra bien suelta y se riega frecuentemente. Los brotes salen luego de la tierra, siguen desarrollándose y forman raíces propias. En otoño pueden ya separarse las plantas nuevas estando capacitadas para llevar una vida independiente. Este procedimiento se aplica al membrillero, a cierta variedad de manzanos, higueras, etc.

El injerto es una operación que consiste en fijar una yema o una ramita de una planta sobre otra, de suerte que sus tejidos puedan soldarse y vivir en común. En esta operación se llama "injerto" a la yema o ramita que sufre el transporte y "patrón", "sujeto", "pie" o "porta-injerto", a la planta, o parte de ella, sobre la cual se injerta. Es necesario que haya una determinada afinidad entre la parte de las dos plantas asociadas tan estrechamente. Es preciso que exista una analogía en la nutrición, siendo indispensable que patrón e injerto tengan igual o casi igual período vegetativo.

Por regla general, pueden injertarse entre ellas, plantas que pertenecen a la variedad de una misma especie; también las especies que pertenecen al mismo género y a veces cuando son de géneros distintos, pero de la misma familia. Así por ejemplo, se injertan unas sobre otras la mayor parte de las variedades de manzanos; igual cosa podríamos decir de las variedades de perales, etc. La operación del injerto puede hacerse en las cuatro estaciones del año, dependiendo el momento oportuno de la clase de injerto que se adopte y de las precauciones que se puedan observar. Pero las mejores épocas para injertan son, sin embargo, a fines de verano o principios de otoño y a principios de primavera. Existen infinidad de formas para injertar, siendo las más importantes las clasificadas en estos tres grupos:

1.o De escudete, yema u ojo.

2.o: De púa.

3.o: Por aproximación.

El injerto de escudete consiste en sacar una yema con un pedazo de corteza de cada lado y colocarlo bajo la corteza de la planta que queremos injertar, atándola

convenientemente. El brote que saldrá de la yema, reunirá todas las cualidades de la planta madre de que proviene.

Para obtener éxito en este injerto es idispensable que el movimiento de la savia en los patrones sea moderado, aconteciendo ésto al declinar y al despertar la vegetación, a fines de verano y a principios de primavera, respectivamente. Injertando a fines de verano, en momento oportuno, la yema una vez soldada al patrón queda lo que se llama "dormida" hasta la primavera próxima, en que entrará en actividad, brotando; por esta razón se denomina a este injerto de "ojo dormido" o de "yema dormida":

En cambio, injertando a principios de primavera o a principios de verano, la yema brota enseguida, por lo cual se le denomina "yema despierta".

El injerto de "yema dormida" es el más empleado por dar lugar a menos porcentajes de fallas.

Deben elegirse las yemas sobre los árboles sanos y vigorosos, que ya hayan fructificado, cuyas buenas cualidades se conozcan exactamente.

Son innumerables los tipos de injertos de púas, pero los más empleados en la práctica son los llamados inglés o de doble lengüeta y el de corona.

En el injerto inglés, el patrón como el injerto se cortan en bisel, tanto más largo cuanto mayor sea su diámetro. La época más conveniente para hacer este injerto es: a principios de primavera y a fines de verano o principios de otoño.

El injerto de corona tiene también muchas aplicaciones, especialmente en los perales, manzanos y citrus.

El injerto por aproximación consiste en unir por sus troncos o ramas dos frutales plantados uno cerca del otro. Se diferencia de los injertos anteriores en que sus ramitas-injertos no están pendientes de los alimentos del patrón, recibiéndolos directamente de sus plantas madres.

Son muchas las formas de injertos por aproximación: aplicándose generalmente para poblar las copas de los frutales y para comunicar los sistemas circulatorios en cordones horizontales y oblícuos.

E. Soares Netto.

Del doctor DOMINGO ARENA

La poda de los árboles frutales es necesaria y debe ser racional

Sus ventajas indiscutibles para la fruticultura

La acción civilizadora del cuidado del árbol

El Almanaque del Banco de Seguros del Estado, al destinarle uno de sus capítulos a la poda de los árboles frutales, no ha podido querer editar un tratado sobre la importante materia, desde que, aparte de carecer de espacio, sabe que el mercado está lleno de textos que la agotan ampliamente. Lo único que ha podido buscar, es difundir entre sus lectores, a título de propaganda, la necesidad de la poda, y si se quiere, dar una idea global de cómo los profanos podrían abordarla, sin pretensiones, pero con provecho. Siendo así, se comprende que para realizar su própósito, en vez de decidirse por un técnico de los que ya abundan en el país, haya optado por un simple cronista, avezado, por la exigencia de su arte, a poner al alcance de los no entendidos, los temas más diversos, y que reuniera para el caso, una marcada preferencia personal. Esta es la razón por que nos toca a nosotros — empleamos el decir periodístico para no salirnos de nuestro puesto — llenar las ligeras carillas que van a leerse en seguida.

La necesidad de la poda

El árbol frutal, juzgado ligeramente, podría definirse como un ser deforme, o por lo menos sensiblemente desproporcionado. Su copa, en efecto, comparada con el

tronco, y hasta con el mismo sistema radicular, es excesiva. De ahí un primer grave inconveniente: el de que resulte demasiado oscilante, sensible hasta a las más leves brisas, lo que es funesto en un país ventoso cómo el nuestro, pues las mejores cosechas se ven malogradas con el primer temporal. Pues bien: el primer objetivo de la poda, sería hacer más proporcionado el árbol, disminuir su copa, darle más tronco y más raíces, suprimiéndole, un poco despiadadamente, lo que podría llamarse su ondulante cabellera, y hasta haciendo de él, en lo posible, un verdadero sistema rígido, de escasas y robustas ramas, en el que se pueda mantener con firmeza la fructificación.

El árbol, entregado a sí mismo, por lo mismo que está dotado de una superficie demasiado grande para la producción, peca muchas veces por exceso de fecundidad, y de repente, si el tiempo le es propicio, se carga de una manera desconsiderada. El primer efecto de esta sobrecarga, es que el árbol se agota, se enferma, hasta se muere, y en el mejor de los casos, necesita un largo descanso para reponerse, lo que se traduce en una falta total de producción durante el año siguiente, a veces de dos y de tres. La poda, disminuyendo el campo de acción, obliga al árbol a dar menos, le impide que se derroche y, como consecuencia, le quita los largos asuetos.

La poda, pues, no sólo regulariza la producción anual, sino que hasta consigue, de una manera general, que sea más o menos igual todos los años.

El árbol no podado, no sólo produce desordenadamente, sino que cuando produce, lo hace de mala calidad. Se vuelve el fabricante poco escrupuloso, que con determinada *materia prima se excede en la cantidad de objetos* fabricados. La poda, obligándolo a no excederse, le hace emplear sus reservas en lo que honradamente debe, y la consecuencia invariable, es que dé frutos no sólo más grandes, sino de mejor calidad. Se diría que la poda domestica al árbol salvaje, y que el grado de domesticidad que alcanza se mide por el tamaño, la suavidad y hasta la aromatización de los productos.

La poda anticipa, podría decirse que precipita, la



fructificación. Arboles que abandonados a sí mismos no producen hasta los seis o los ocho años, podados con severidad se manifiestan en la mitad del tiempo. Es que, en el misterio de su trabajo, lo que economizan en un esfuerzo inútil, lo emplean en un efecto útil. Lo que habían de gastar en hacer madera, lo aplican a producir frutos. La misma teoría explica que el árbol severamente podado, tan escaso en ramas y hasta en hojas, pueda dar producción abundante. Se ven ejemplares materialmente vestidos de frutos. Es que toda la savia que el árbol absorbe de la tierra, que es esencialmente productiva, se traduce en hechos.

La poda impide la vejez del árbol, si se toma la expresión en su alto sentido, o sea como elemento de esterilidad y de degeneración orgánicas. El árbol abandonado a su albedrío, a los muchos años, o deja de producir, o produce fruta áspera y leñosa, carente de toda exquisitez. Ejemplo vivo de lo que decimos, son esos viejos perales que se encuentran en los predios abandonados y que ofrecen la misma esterilidad del ombú, si se prescinde de su sombra! Pues bien: según profesionales y aficionados que han visitado escuelas frutícolas francesas, se encuentran en aquéllas, frutales centenarios que, gracias a la poda constante, conservan una inalterable juventud productiva. ¡Lástima que en el género humano no se hayan alcanzado resultados semejantes! ¿Voronoff no habrá errado el camino, injertando en vez de podar?

El árbol, por impulso natural, tal vez por su avidez de aire y de sol, tiende a subir hacia el sol, como si se escapara de las manos de quien lo cuida. No sólo se va hacia arriba, sino que tiende a ramificarse sólo arriba, tomando muchas veces la forma de un paraguas. La poda es la que debe corregir su extravío, limitando su altura y haciéndolo accesible al aire y al sol, que tanto necesita, y obligándolo a producir casi desde el suelo. Sólo haciendo el árbol bajo, el cuidador se hará dueño de él, teniéndolo siempre a su alcance, para los constantes cuidados que necesita, y sólo así pueden aprovecharlo debidamente, sin que la recolección de la cosecha le resulte un problema, y

sin que la caída de la fruta, siempre frecuente, se traduzca en desastre, desde que la poca altura amengua forzosamente la consecuencia del golpe.

Cómo debe podarse

El árbol es el ser más dócil de la naturaleza. Se le puede cortar, torcer, hasta torturar, y se adapta pacientemente al corte y a la tortura, sin perder casi nunca sus útiles características. De manera que, con tiempo y preparándole las armazones apropiadas, puede dársele las formas que se quiera; se le puede transformar en palmeta, abanico, candelabro, florero, etc. El que quiera curiosear en la materia no tiene más que hojear los libros en que se trata la poda de adorno, y se encontrará con verdaderos primores. Pero no es hacia ellos, naturalmente, que pretendemos orientar a nuestros lectores: requieren armazones costosas, gran dedicación y conocimientos serios, que no pueden adquirirse de prestado. Nos bastaría con decidirlos, pues, a adoptar la poda sistemática, aunque fuera en la forma más elemental — tal vez la única práctica en la generalidad de los casos—, la que no requiere más material que el árbol mismo, y puede llevarse a la práctica con buena voluntad y con un somero aprendizaje.

De entre las formas elementales, ninguna más apropiada que la copa corriente, llamada por los técnicos vaso. Se reduce a hacerle tomar al árbol la forma que responde exactamente a su nombre, y que se consigue con relativa facilidad, haciendo ramificar el tronco inicial en seis o más ramas equidistantes, que dejen completamente libre el centro y que se llenen a su vez de ramas finas, desde la base hasta la cima, y de mayor a menor. El árbol adquiere así un aspecto natural y elegante. Una vez brotado, surge como un magnífico vaso verde, lleno de aire y de luz, donde brillan las flores primero, y nacen y crecen y maduran las frutas después, estratégicamente ubicadas, siempre próximas a una rama gruesa, que las nutre ampliamente, saturadas de sol, que les llega de todas partes y que ninguna rama intrusa les regatea.



Fig. 2. — Peral de doce años, podado en vaso.

La construcción del vaso

¿Cómo constituír ese vaso tan sencillo como bienhechor? La tarea es difícil, si se trata de un árbol ya crecido; imposible, si de uno envejecido! En este último caso, lo juicioso es dejarlo librado al triste destino de todos los que han entrado en el declive irremediable. En el anterior, puede hacerse algo todavía Aprovechando el primer invierno, se puede empezar por limitar la altura de la copa. Enseguida, habría que entrar resueltamente a serrucho dentro de la misma, para ahuecarla completamente, dejando sólo en pie las ramas suficientes y equidistantes, que han de construir el vaso más o menos imperfecto que se busca. Enseguida habría que atacar las ramificaciones secundarias, adheridas a las ramas principales, para transformarlas, en cuanto sea posible, en ramas cortas y simples, que vayan desplegándose, de mayor a menor, desde la base hasta la cima de cada rama. Y con ésto, dicho en las menores palabras posibles para plasmar la idea, debería quedar terminada la tosca construcción perseguida, que nunca podría ser, sino por aproximación, lo que es un verdadero vaso en arboricultura.

Porque, para obtenerlo perfecto, hay que empezar desde el principio, y seguirlo cuidadosamente mucho tiempo — debería decirse siempre—, tanto en invierno como en verano. Teóricamente, habría que empezar por plantar un injerto del año, todavía nada ramificado, o sea constituído sólo por el vigoroso broto inicial y al cual no se le hubiesen destruído los ojos, cosa que generalmente hacen los malos preparadores de plantas — que se cuida mucho de hacer en nuestros viveros — y enseguida se troncharía aquél, radicalmente, a cuarenta centímetros del suelo o a un metro, según se quiera formar un árbol bajo o alto. Los resultados inmediatos del corte serán, que al iniciarse la brotación aparezcan, alrededor de aquél, procedentes de los ojos más inmediatos, siempre equidistantes, los cinco brotos que han de ser el origen de las cinco grandes ramas iniciales del vaso, o sean los soportes, continuadores del tronco, que han de sostener toda la arquitectura futura.

El primer verano la atención debe reducirse a que crezcan lo más vigorosos posible los brotos enunciados, y ello se consigue sin esfuerzo, en la tierra bien cuidada y con injertos fuertes, dejándolos entregados a sí mismos, sin más ayuda que la destrucción sistemática de toda otra vegetación que vaya apareciendo en el tronco, por debajo de aquellos. Generalmente, como buenos hermanos gemelos, van creciendo con la misma fuerza; pero, si hubiese alguno con tendencia a extralimitarse, o sea a echar cuerpo a costa de los otros, no hay más que despuntarlo ligeramente, lo que lo detiene en su crecimiento y da tiempo a los otros para que lo alcancen.

Los brotos que nos ocupan, al terminar la vegetación del año aparecen transformados en ramitas generalmente simples o sin brotaciones laterales. La primera operación pueden requerirla al llegar el invierno. Hay que juzgar si han crecido mucho o poco. En el último caso, hay que no tocarlas, para darles tiempo a que adquieran vigor. En el primero se reducen en una parte de su largo, generalmente en un tercio, cuidando de cortarlos a la misma altura y sobre un ojo que apunte para afuera.

Al renovarse la brotación en el verano siguiente, se advertirá que tienden a crecer considerablemente los brotos — casi siempre tres — con que termina cada rama, porque la savia tiene una marcada tendencia a hacerse sentir en los extremos. Hay que cuidar de detenerla, destruyendo, sobre su base, dos de aquellos tres brotos, dejando intacto el central, que debe continuar la rama. Un poco más adelante, si se ve a aquella crecer demasiado, hay que detenerla con un ligero despunte, operación que, unida a la anterior, tiene por objeto despertar y avivar la vegetación de todos los ojos de la rama, lo que ha de contribuir a la formación de las ramitas laterales, futuro asiento de la fruta e iniciación de la vestimenta del árbol. Durante el verano siguiente, que teóricamente es el segundo después de la plantación, hay que limitarse a dejar crecer las referidas ramitas laterales, cuidando, a lo sumo, de despuntarlas ligeramente, si se advierte una tendencia excesiva en su crecimiento.



Así se llega al segundo invierno. Ya el arboricultor se encuentra frente a dos problemas: el cuidado de las ramas fundamentales y el de las secundarias nacidas sobre aquellas. De las primeras hay que cuidar que vayan formándose bien robustas y totalmente vestidas, o sea sin trechos desprovistos de vegetación. De las segundas hay que preocuparse de que se vayan formando más grandes, y si se quiere más fuertes en la base, siguiendo después, en progresión decreciente, hacia la cima. En consecuencia, las ramas principales se podarán tres o cuatro ojos más arriba del sitio en que está la cicatriz del corte anterior, y las secundarias, se dejan más cortas que las que están más arriba y se van dejando más largas las que siguen hacia abajo, para que el conjunto de las que tengan el mismo soporte adquiera la forma aproximada de una espina de pescado.

En el siguiente verano, iniciada la brotación, las ramas principales se tratan como en el anterior, o sea se vuelven a destruir sobre su base los brotos laterales que acompañan a la flecha, y más tarde se despunta ligeramente ésta, si crece demasiado o hay que limitarla para que guarde equilibrio con sus compañeras. En cuanto a las secundarias, se las deja crecer libremente, con una sola salvedad: la de cortar implacablemente todos los brotos que se produzcan sobre ellas, con excepción de la guía, en cuanto adquieran el grosor de un lápiz. Este procedimiento simplista mantiene simples estas ramas, que son las fructíferas, y precipita considerablemente las diversas vegetaciones — dardos, botones, etc. — que más tarde han de transformarse en frutos.

Siguiendo en los años sucesivos el procedimiento someramente bosquejado, siempre el mismo, se pueden mantener indefinidamente, sin mayor esfuerzo, vasos frutales perfectos. En nuestra quinta de Piedras Blancas pueden verse algunos miles, en pleno desarrollo, sin una desviación fundamental de los buenos principios. De lo que principalmente hay que cuidarse, es de que nunca surja una rama sostén, fuera de las iniciales, que no sirva para llenar un claro de la periferia, y que nunca

aparezca sobre las ramas sostén **otra rama gruesa**, porque conspiraría contra el equilibrio del árbol o, más propiamente, contra la distribución regular de la savia. Porque ésta tiene una marcada tendencia a acudir donde la llaman los brazos voluminosos — los líquidos corren mejor por los tubos de mayor calibre — y ello forzosamente se traduciría en anemia de las regiones vecinas y en la despoblación consiguiente para la vegetación y la fruta.

La poda en huso

Aparte de la poda en vaso, que acabamos de describir a la ligera, y que nos parece no sólo la más práctica, sino la única que deben emplear los que tienen tierras suficientes, aconsejaríamos la poda en huso — pirámide tosca — para los que disponen de poco espacio y necesitan aprovecharlo intensamente.

El huso no es en definitiva, más que una de las ramas del vaso ya descripto, levantándose sobre un tronco muy corto, en línea vertical. Su formación, si se quiere, es más fácil que la del mismo vaso. Plantado el injerto inicial, que debe ser absolutamente simple, se le corta a una altura nunca mayor de tres tercios de metro, para no incurrir en el error de empezar el trabajo en un tallo demasiado largo y, por consiguiente, débil. Al iniciarse la brotación se verá inmediatamente avanzar, junto con la flecha — el desarrollo del ojo terminal — los dos o tres brotos inmediatos. Hay que empezar por suprimir éstos sobre su base, y, si la flecha crece demasiado, despuntarla también. Todo esto tiene por objeto detener el escape de la savia hacia las alturas y obligarla a que trabaje en los bajos, donde desde el primer momento urge que despierten los ojos adormecidos y empiecen a trabajar en la formación de ramas. Es de notar que si han entrado en juego injertos fuertes, y si su brotación superior ha sido cuidadosamente despuntada, no es raro que las ramas bajas antes referidas aparezcan en el primer año.

La primera poda que requiere el huso en formación,

es la de invierno. Hay que suprimirle casi toda la flecha elaborada en el verano, dejándole apenas tres o cuatro ojos arriba del corte inicial. Iniciada la brotación a la primavera siguiente, lo más urgente que debe hacerse es suprimir los brotos que acompañan a la flecha, cortándolos sobre la base. Después se cuida que aquella no se vaya demasiado arriba, por leves despuntes, y por el mismo procedimiento se impide que crezcan demasiado las ramas superiores que se vayan formando. El objeto de estos manejos no es otro que obligar a la savia a que se detenga en la base del árbol, que es precisamente donde se requieren las ramas más robustas, no sólo por exigirlo la arquitectura, sino porque las ramas bajas sólo pueden subsistir a condición de ser robustas, ya que sólo así consiguen retener la savia, que, como decimos antes, tiende irresistiblemente a correr hacia arriba, atraída por las ventosas que significan las diversas vegetaciones.

Después del segundo año, el huso empieza a manifestarse. Ya han aparecido algunas ramas laterales, casi siempre equidistantes, lo que quiere decir que se ha iniciado la base de la pirámide, más o menos primitiva, que ha de surgir más tarde. En lo sucesivo sólo será necesario, al llegar el invierno, ir recortando aquellas ramas a medida que van alcanzando un tamaño razonable, y cuidando que sean más cortas cuanto más se aproximen a la cima. Durante el verano esas ramas se tratan como las secundarias de los vasos, o sea manteniéndolas simples, a fuerza de cortar, invariablemente, sobre la base, cualquier broto que le salga, en cuanto adquiera el grosor de un lápiz. El alargamiento lento de estas ramas se hace podando en invierno, apenas un par de ojos más arriba del corte del año anterior. En cuanto al eje principal, se poda más o menos largo — o sea se hace alargar más o menos pronto — según sea su vigor, cuidando siempre, naturalmente, que por no darle demasiada extensión a la flecha del año, ésta quede en parte sin vestir, dada la marcada tendencia que tienen los ojos de los árboles frutales — se llama así a los vestigios de la ve-



Fig 4. — Vaso bajo de manzano que se abre casi a raíz del suelo

getación futura que traen y muestran las ramas — a quedar atrofiados, en cuanto se alejan tres o cuatro espirales de la cima misma.

El huso es un árbol fácil de hacer, y de pronta y abundante fructificación. Se presta para casi todas las variedades, sobre todo el peral, el manzano, el ciruelo, el cerezo. No lo soporta el duraznero, que necesita, a lo que parece, cierta expansión para vivir largamente. En nuestra quinta pueden verse miles de husos, hasta de diez años de edad, plantados a un metro de distancia y produciendo admirablemente. Procede de ellos mucha de la fruta que ha alcanzado los primeros premios en las distintas exposiciones.

La poda de la parra

Cuando, por inspiración del profesor Gautier, que fué, sin duda, un gran maestro de arboricultura, empezamos a aplicar en nuestros árboles el cultivo y la poda intensivos, el desconcierto que se produjo entre los empíricos de la región fué unánime. Lo que hacíamos era calificado de locura. No se comprendía cómo se podría hacer vivir árboles tan juntos, y mucho menos tan sacrificados por la podadora. Los hechos han acabado por demostrar que estábamos en lo cierto. Se confirmó un aforismo nuestro, que esgrimíamos en los días de la crítica: "En ésto como en todo, hay que estar por lo que dicen los que saben, en sus libros; porque si es verdad lo que afirman aquellos cuando hablan de Derecho y de Medicina, no se comprende por qué no ha de serlo cuando hablan de Arboricultura".

De la misma manera que una larga experiencia nos ha demostrado que se debe podar severamente si se quiere tener buena fruta, y que se puede, aplicando aquella, plantar árboles muy juntos cuando no se tiene tierra suficiente, estamos palpando ahora que hay que seguir el cultivo que se enseña en los libros, también en la parra, si se quiere alcanzar un resultado racional, por cierto muy superior al que se alcanza ahora en la generalidad de los viñedos, desde que en éstos, por encerrarse su cul-

tivo en un marco demasiado estrecho — el clásico alambrado de un metro con tres hilos — forzosamente se limita la cosecha, dándose el curioso espectáculo de que aquella, después del tercero o cuarto año, nunca se sobrepasa a sí misma, no obstante tratarse de un frutal tan robusto y tan fecundo que, en determinados casos, un solo ejemplar sombrea un patio y dá uva a una familia.

Pues bien: con sólo aplicar uno de los tantos cultivos de la vid que enseñan los especialistas — el llamado cordón vertical alterno, que es de los más sencillos — se puede alcanzar sin hipérbole un rendimiento tres o cuatro veces mayor. Y la preparación es fácil. El rasgo más saliente es el alambrado de tres metros de alto, con diez hilos, separados treinta centímetros uno del otro, alambrado que debe ser muy sólido y que puede obtenerse así valiéndose de postes de madera dura, suficientemente gruesos y firmemente enterrados a corta distancia. Junto a ese alambrado se plantan las parras, a cincuenta o setenta y cinco centímetros, y mientras a la una se le hace producir desde el primer alambre y se la obliga a producir hasta el quinto, a la del lado se la hace subir completamente desnuda hasta el quinto alambre y se la obliga a producir desde allí hasta el fin del alambrado. *De esa manera, cuando el parral esté completo, los diez* hilos estarán materialmente cubiertos de racimos, ofreciendo una pared verde perfecta y *simétricamente* cargada de frutas. Y, como esa carga puede ser regulada por el fruticultor de acuerdo con las fuerzas que tengan las plantas, será fácil imaginarse de cuanta producción es susceptible el sistema.

Las parras deben hacerse subir lentamente, para que resulten muy fuertes, y en línea bien vertical, para que a la fortaleza se una la estética. Para que la producción se obtenga precisamente sobre los alambres, se cuida *conservar y cultivar los ojos que* coincidan con la proximidad inferior de aquellos, suprimiento los intermedios *a medida que vayan vegetando, cosa que está al alcance* de cualquiera. Pero, para que este cultivo resulte y no se produzca una verdadera confusión, es necesario que



Fig. 7. — Peral podado en huso, de ocho años

durante todo el verano, o sea mientras dure la vegetación, se le preste un cuidado constante. En cuanto los ramos productores han dado los respectivos racimos, es necesario despuntarlos dos o tres ojos más adelante, y a medida que sobre los ramos se produzcan ramificaciones secundarias, hay que irlas destruyendo implacablemente sobre la hoja base. Al mismo tiempo y en la misma forma, es necesario tratar la flecha, para que no se extienda demasiado Con todo lo cual no sólo se consigue mantener las parras dentro de un marco estrecho, que les permite convivir muy cerca sin estorbarse, sino que se consigue que todos los materiales nutritivos que elaboren se empleen en engrosar la uva y en robustecer el tronco y las ramas útiles, en vez de desperdiciarse en madera, condenada a caer durante la poda invernal.

Este sistema de cultivo se está ensayando con cierta extensión, y con éxito muy lisonjero, en nuestra chacra de Piedras Blancas. Al principio fué mirado por los empíricos de la casa como una extravagancia digna de la poda radical y del cultivo intensivo; pero, con el avance triunfante de sus primeros tres años de vida, se ha impuesto de una manera total, al punto de mirársele hoy como el cultivo más interesante y más provechoso del establecimiento. Tenemos el propósito de hacer, de cada dos paredes de viña, un verdadero parral, aplicándole la bóveda respectiva, y ya todos se encantan ante la perspectiva que han de ofrecer dentro de poco la serie de túneles verdes, permeables al aire y al sol gracias al cuidado, materialmente abrumados de racimos de punta a punta y en toda su extensión. Esperamos que el espectáculo nos ha de devolver el afecto que en los tiempos de Gautier nos demostraban los estudiantes de Agronomía, cuando, al finalizar el curso anual, iban a confraternizar un par de horas con nosotros, para hacer la crítica de nuestro trabajo y estimularnos a que persistiéramos en él.

El aprendizaje del podador

Aunque por exigencias de la función hemos ensayado algunas normas para iniciar a los lectores en el ar-

te de la poda, no podemos tener la pretensión de que con nuestra crónica nadie resulte prófesional. Por otra parte, creemos de buena fé que ninguno de los textos que andan en circulación puede dar aquel resultado, a juzgar por el poco provecho que hemos sacado leyendo unos cuantos. ¿Por qué? Sencillamente porque la materia, aunque nada trascendente, es esencialmente práctica, y la única manera de dominarla, aunque sea en forma elemental, es abordarla prácticamente, tijera en mano y con el árbol por delante.

No se puede alegar que la poda tenga nada de difícil, y hasta puede agregarse que cualquier hombre de buen sentido, dedicándole alguna hora semanal, puede en el año aprender lo esencial para manejarse. Lo importante es que el que qüiera aprender se ponga al habla con un verdadero entendido, y no con los muchos maltratadores de árboles que andan por ahí y que sólo pueden enseñar a maltratar. Por nuestra parte, ponemos con gusto lo poco que sabemos al servicio de cualquier aspirante. Estamos en situación de los maestros de vocación, escasos de luces, que no han podido hacer clientela y que miran como llovido del cielo, y se apresuran a sacrificarlo, al primer incauto que se les entregue!

Constatamos que el que se dedique a podar debe contar también, y mucho, con la ayuda del propio árbol. Se diría que éste es un ser consciente, que palpa el bien que se le hace con la poda y que se esfuerza en facilitar la tarea. Es realmente sugestivo, casi milagroso, cómo el árbol ayuda a que se alcance la forma que se le quiere dar. Allí donde hay un hueco y hace falta una rama, ésta acaba por aparecer, aunque tenga que despertar un ojo que pareciera para siempre dormido, aunque tenga que sacrificar una flor! ¿Simple coincidencia? ¡Pero ésta se repite tanto, que hay que acordarle un puesto de casi deidad en el dominio de la arboricultura!

Un detalle — que será de paso de justicia póstuma— dará una idea de lo relativamente fácil que es hacerse podador. En nuestra quinta hay millares de árboles, perfectamente construídos, en un todo iguales a las muestras que en grabado ilustran este artículo. Pues, el autor



Fig. 6. — Grupo de grafiones podados en huso y plantados a un metro de distancia, que producen admirablemente

casi exclusivo de aquellos fué Juan Osúa, meritorio obrero amigo, que por desgracia acabamos de perder, lo que lamentaremos siempre. Y Osúa no era más que un simple soldado de línea que con dedicación y exceso de voluntad concluyó por hacerse un excelente arboricultor a nuestro lado.

La descarga de las flores y de los frutos

No puede hablarse de la poda sin hacerlo de la descarga de las flores y de los frutos, que son operaciones afines de la primera o, más bien dicho, continuaciones de la misma, desde que sin aquella, difícilmente puede alcanzarse el fin perseguido de obtener árboles bien formados y productos de primera calidad.

Decimos más arriba, que la poda intensa puede precipitar la fructificación. Debemos agregar que puede precipitarla otra cosa: cierta debilidad orgánica, que da al árbol en formación una precocidad enfermiza. Aparece ésto generalmente en los arbolitos recién plantados, de dos años o de tres, a veces en los de uno, y se caracteriza porque en el momento de la brotación se les ve transformados en verdaderos ramos floridos. Pues bien: dejar que esos arbolitos conserven sus flores, y sobre todo que lleguen a transformarse en frutos, es decretar su muerte o, por lo menos, su decrepitud definitiva. Es que se le obligaría a hacer un esfuerzo que no es para su edad y que forzosamente habría de costarle caro. El remedio está en quitarles despiadadamente todas sus flores, sin romper el ojo en que aparecen, para que la energía que iban a emplear en la función intempestiva y, por consiguiente, anómala, la apliquen en hacer madera, o sea en acrecer el esqueleto, que es la necesidad de la hora. Recordaremos siempre, que cuando hacíamos nuestros pininos en arboricultura perdimos muchos árboles, por no haber aplicado la norma que aconsejamos, tentados por el espectáculo de niños prodigios que nos ofrecían algunas plantas, fructificando apenas nacidas!

Una aplicación saludable de lo que acabamos de decir, es la supresión parcial de las flores en el árbol que

está en formación. La flor, y más tarde el fruto, requieren mucha energía, por lo mismo que son la suprema elaboración final de la planta. Luego, a ésta, mientras está creciendo, no debe exigírsele, ni puede tolerársele, que produzca mucho, pues ello sólo podría hacerlo a costa de su crecimiento. Hasta que el árbol no sea un adulto, sólo por excepción, pues, puede tolerársele que ofrezca alguna fruta, y nunca en las **ramas bajas**, que, como hemos dicho antes, deben ser las más fuertes y, por consiguiente, necesitan toda la savia de que disponen para echar cuerpo y robustecerse.

Aún en el árbol ya formado, aún en el que está en plena producción, es necesario cuidar de la descarga de las flores, y sobre todo de la de los frutos, para que aquél no se fatigue y los últimos resulten satisfactorios. Es que la naturaleza, a fuerza de ser previsora, hace las cosas mal. Sabiendo que la fructificación se abre camino en una lucha constante contra los elementos — las heladas intempestivas, los vendavales, el granizo, etc. — obliga al árbol, para asegurar algo, a que dé muchas flores, y generalmente, en vez de imponerle una en cada determinado sitio, le impone un ramo, que si el tiempo se vuelve propicio, se traduce en un racimo de frutos. Pues bien: si generalmente, y sobre todo en los años fecundos, no se corrige la prolificidad arborícola, la fruta tiene que resultar mezquina, fuere cual fuere el rigor con que se hubiese hecho la poda. De ahí que, dentro del tecnicismo del arboricultor, la descarga de la fruta sea un postulado de los fundamentales. En los árboles en que los frutos se agrupan — los perales y los manzanos, por ejemplo — raras veces debe dejarse más de uno en cada agrupación, y en los que producen aisladamente hay que voltear con tiempo, empezando por los chicos y los defectuosos, para que la carga no sea excesiva y puedan alcanzarse ejemplares bien desarrollados. Y la prueba material de que la descarga siempre se traduce en efecto útil, la da este hecho, muchas veces controlado: que si se pesa el producto de dos árboles iguales, el uno descargado y el otro nó, se advierte que los resultados son más o menos idénticos,

lo que prueba que en la descarga ni siquiera se ha perdido en cantidad, ya que lo que se ha perdido en número con los caídos, se ha ganado en substancia con los sobrevivientes.

Frutos morales de la arboricultura

Nos parecía que habríamos defraudado a los lectores de este bosquejo, si no dedicáramos algunas cuartillas a poner de relieve la acción moral que, sin duda, ejerce el árbol sobre el que lo cuida. ¡Es más que sedante, es civilizadora, tal vez hasta inspiradora! Fomentar, pues, el *amor al árbol, es trabajar por el levantamiento del nivel* colectivo. Por ello es que entendemos que se debiera hacer de la poda y de sus accesorios, un capítulo fundamental de la enseñanza en los futuros Parques Escolares. Por lo mismo hemos creído que, si nuestro cultivo intenso llegara hasta los pequeños solares de la población urbana, operaría por sí sólo una profunda transformación social, dando atractivo a millares de personas que hoy lo buscan en las tabernas.

Por poco que se frecuente el árbol, sobre todo cuando empiezan a pesar los años, se comprende la pasión que inspira y que ella pueda, en parte, llenar el fin de una vida. Desde que el árbol es uno de los productos fundamentales de la naturaleza, hacerlo, mejorarlo y multiplicarlo, es colaborar íntima y fundamentalmente en la obra de aquella. ¡Después de la augusta función de hacer hombres, nada es más natural que hacer árboles!

El árbol, es al revés de lo que generalmente se entiende, lejos de ser el producto exclusivo de la tierra, debería ser una obra esencialmente humana, que participara a la vez de muchas de las rigideces de la ciencia y de todas las flexibilidades del arte. Las fuerzas desconocidas que lo mueven no deberían preponderar más de lo que preponderan las otras grandes fuerzas del mundo. A la tierra sólo deberíamos exigirle el fluido — como en el calor, como en la luz — y la tarea de encauzarlo, de disciplinarlo, debería ser totalmente nuestra. El hombre debería intervenir eficazmente hasta en el trabajo más mis-

terioso y oscuro, ese que desde la germinación hasta el pleno crecimiento se produce en el seno mismo de lo desconocido. Pero, su acción debería ser soberana, desde que el árbol asoma a la luz. Desde ese momento el hombre debería darle forma y tamaño, precisar el número y la dirección de las ramas, determinar la cantidad y la ubicación de las flores, influir en el tamaño y hasta en el color de los frutos. Se comprendería, pues, a un arboricultor celoso, ¡firmando su árbol con tanto orgullo como el pintor firma su cuadro! Y hasta se comprendería — con un poco de ese unilateralismo que siempre vibra en los profesionales — que el arboricultor le discutiese al pintor la paternidad del paisaje, con la agravante de que el paisaje del arboricultor está tendido en el espacio, vivificado por el aire, bañado por el sol, y ofrece a la vez el colorido de las hojas, el perfume de las flores y hasta el sabor de los frutos!

Nosotros, que, como todos los conscientes, nos contamos entre los atormentados, aconsejaríamos a los grandes atormentados el cuidado del árbol. Es una tarea grata, que distrae sin abstraer, que aviva el pensamiento y anestesia la aflicción. Las inquietantes zozobras y los grandes dolores, raras veces resisten la acción prolongada de la sombra del árbol. Diríase que éste, poco a poco, bondadosamente, desprende tentáculos sutiles e invisibles, que penetran en el espíritu humano y extraen preocupaciones y pesares con toda la fuerza absorbente de sus raíces! Su prolongado contacto le hace sentir al hombre el estrecho parentesco que tiene con él. Le recuerda que también es fruto de la tierra, que está adherido a ella y que ha de volver a la tierra. Y concluye por sentir y pensar con la calma, con la placidez y el sosiego con que han de sentir y pensar los árboles.

¡Qué magnífica lección de paciencia y de solidaridad se desprende de los árboles! Es contagiosa, penetrante la paz de esos eternos resignados en su inmovilidad y su silencio, que soportan sin una protesta todos los tormentos de la intemperie y todas las inclemencias de las tormentas; y que cuando se sienten maltratados, desga-

jados, rotos, sólo piensan en reconstituirse, para reanudar apresuradamente su continua y altruista tarea! Y a fuerza de plantar árboles para otros y de recoger los frutos de los árboles plantados por otros, se palpa que es algo más que una palabra, la solidaridad humana. Diríase que la humanidad se viene dando la mano, a través de sus árboles, desde la creación del mundo. ¡Y al extender los brazos debajo de un par de robustas ramas, uno se siente para siempre unido con todos los muertos que fueron y con todos los vivos que vendrán!

APICULTURA

Las abejas como auxiliares en las explotaciones rurales

Enfermedades y parásitos principales que atacan a las abejas y modo de combatirlos

Por apicultura, se entiende el arte que tiene por objeto la cría y explotación de las abejas.

Todo apicultor, que trabaje racionalmente, debe perseguir como fin, obtener con el mínimun de gastos y esfuerzos la mayor obtención, de los productos que fabrican las abejas, miel y cera, al mismo tiempo que la mejor calidad de los mismos.

En nuestro país, la cría y explotación en forma racional de tan preciados seres, como lo son las abejas, no ha llegado aún podemos decir, a lo que sería de desear, cosa que es de lamentar verdaderamente ya que se trata de un cultivo que demanda más que nada, buena voluntad, siendo pocos los gastos, especialmente cuando se lleva a cabo en pequeña escala, pudiéndose obtener de él en cambio remuneraciones apreciables.

Podría hacerse aquí, lo que en otros países, anexar

a las explotaciones rurales, la de las abejas, en escala moderada. El cuidado de un colmenar de 6 u 8 colmenas en una granja o chacra, dará cada año con seguridad una entrada de dinero apreciable a su propietario, y sólo le demandará un poco de dedicación durante ciertos meses del año. La renta de los productos de la colmena, será de seguro un apeciable refuerzo a la de los productos del suelo. ¿Por qué pues despreciarlo?

Tomemos el ejemplo de aquellos países, en donde la pequeña explotación apícola, unida a la de la tierra, ha llegado a tomar una importancia capital, constituyendo verdaderas riquezas.

No tenemos en el país suficientes colmenares, lo que es una lástima, ya que nuestro clima benigno por un lado, abundantes las flores en nuestros campos por otro, hacen un ambiente verdaderamente propicio para que las abejas puedan desarrollarse y producir sin mayores dificultades. No contamos aquí con nevadas durante los meses de invierno, como sucede en ciertas regiones de los Estados Unidos, Francia, Alemania, Rusia etc., que hagan necesario proteger en forma especial a las colmenas y prestarles especial atención en esa época del año, con erogaciones extraordinarias; sin embargo, en los países que acabo de citar y en muchos otros, a pesar de lo adverso de sus climas para las abejas, la apicultura ha tomado y toma grandioso incremento; es que estos nobilísimos seres con los productos que fabrican con laboriosidad única y que brindan al hombre, pagan con creces todo lo que por ellos él hace.

Entiendo pués, que en nuestra campaña, especialmente en las granjas y chacras, es en donde como anexo a la explotación de estas no deben faltar siquiera una media docena de colmenas, que pueden irse implantando paulatinamente comenzando por una, en la que se ha de ir realizando el aprendizaje de su manejo, adquiriendo la práctica necesaria para su manipulación.

Seguro estoy de que una vez que el granjero se familiarize con estos tan industriosos seres, le será siempre muy grato su contacto y experimentará gran placer en

aumentar el número de colmenas, con lo que encontrará también, la posibilidad de aumentar anualmente sus entradas mediante la venta de la miel y cera.

Conviene tener presente que una colmena en buenas condiciones, en lo que se refire a su población, así como al estado sanitario de la misma, puede en cada año producir 40, 50, 80 y hasta más, a veces, kilogramos de miel.

¿Y cuál es el trabajo que una colmena ha demandado de su dueño? Muy poco, casi nada.

No es una novedad para nadie que en muchos países hay gente que se dedica como única tarea a la explotación de la abeja, cuidando un pequeño colmenar, y la venta de los productos de él obtenidos, les proporciona todos los años entradas suficientes para vivir, y hasta para vivir holgadamente.

Todos conocen las innumerables aplicaciones que tienen la miel y la cera, en diversas industrias, en las artes, en la alimentación humana, consumida al natural o transformada, en la medicina etc., lo que hace de ellas sustancias muy solicitadas.

Invitamos pues a todos los granjeros y chacareros del país a que se decidan de una vez por todas a cuidar en sus casas aunque sea unas pocas colmenas, en la seguridad de que ellas les reportarán beneficios muy apreciables.

Haremos ahora una simple descripción de las abejas y forma de explotación.

Las abejas son insectos de costumbres gregarias, vale decir, que viven reunidas en gran cantidad. En su estado natural, se reúnen en colonias más o menos grandes, buscando como protección los huecos de los árboles en donde hacen sus construcciones en forma especial.

A la reunión de cierta cantidad de abejas, se le denomina enjambre. El enjambre está constituído por tres distintos tipos de insectos que desempeñan cada uno distinto rol dentro de la colmena; ellos son: la Reina o madre, los machos o zánganos y las obreras o neutras. La reina es única en la colmena, los machos alcanzan a veces a algunos cientos, en tanto que las obreras constituyen el

verdadero cuerpo del enjambre y su número alcanza a muchos miles.

Decíamos que cada uno de estos tres tipos de insectos desempeñan una tarea especial en la colmena, tocándole a la Reina la misión primordial o sea la de perpetuar la familia. Es ella la única hembra perfecta, capaz de reproducir y aumentar por consiguiente la población de la colmena. Los machos o zánganos, parecen no tener otra misión que la de fecundar a las reinas, por lo cual generalmente su número es excesivo en los enjambres, siendo más bien considerados como consumidores que como productores dentro de la colonia.

Las obreras o neutras son las que constituyen la población útil, alcanzando su número a veces hasta 100.000 en una colonia, teniendo a su exclusivo cargo todas las tareas concernientes a la vida y prosperidad de la misma. Son ellas las que producen la cera, las que recogen de las flores, en largos peregrinajes, el néctar que luego transforman en miel, a éllas les está encomendado el cuidado y limpieza interna de la colmena, la alimentación de las crías, etc., etc.

Sin mayores esfuerzos es posible distinguir bien los 3 tipos de insectos a que acabamos de referirnos.

La reina y la obrera se asemejan algo, aunque el tamaño de la reina es algo mayor, su abdomen más alargado, no poseyendo sus patas los característicos pelos o cepillos y los cestos especiales que poseen las obreras, vale decir que el cuerpo de la reina no está conformado para la recolección de polen.

El zángano se distingue fácilmente de la reina y obrera por su cuerpo más voluminoso y de distinta conformación. Son éstos, incapaces de efectuar trabajo alguno, no por su espíritu de haraganería como muchos lo suponen, sino simplemente por no estar adaptados sus órganos, piezas bucales etc., para tal fin.

La casa habitación en donde viven, se procrean y trabajan las abejas, recibe el nombre de colmena. Varios son los sistemas que de estos habitáculos se han puesto en práctica existiendo en general 2 principales: las denomi-

nadas fijas y las móviles. Las primeras pertenecen al sistema que se conoce con el nombre de fijista y la segunda al movilista. De estos dos sistemas, no hay porque explicar mucho pues es cosa sabida, que el segundo es el más práctico y conveniente. Ahora en el sistema movilista existen a su vez dos sistemas principales que son: sistema móvil horizontal o de Layeus y sistema móvil vertical o de Dadant, de estos el último, es el que más se ha vulgarizado. Según Langstroth, célebre apicultor, una buena colmena debe reunir las siguientes condiciones: Permitir al apicultor sacar fuera todos los panales sin irritar a las abejas y sin matarlas o herirlas; proteger a la colonia contra el excesivo frío o calor, contra los súbitos cambios de temperatura y contra los nocivos efectos de la humedad; evitar a las abejas toda pérdida de tiempo. La época de la recolección de la miel es corta y las pecoreadoras que van y vienen al campo necesitan llegar al mielario o depósito de la miel sin necesidad de abrirse paso a través de las otras obreras. La colmena debe permitir el uso de panales artificiales o ceras estampadas; no tener ninguna porción de panal más baja que la entrada y poderse inclinar hacia adelante para que no entre la humedad; permitir la alimentación de las larvas tanto en tiempo caluroso como frío; tener los panales adecuados para cambiarlos por los de otra colmena; poder el apicultor recoger la miel del modo más cómodo y conveniente; poderse sustituir las reinas si la colmena queda huérfana, o tiene reina vieja. Todas estas condiciones que acaban de exponerse, las cumplen solamente las colmenas del sistema móvil y especialmente las verticales.

Veamos ahora como construyen las abejas sus panales. Se sabe que, por glándulas especiales que se encuentran situadas en los anillos del abdomen, estos animalitos segregan una sustancia que se llama cera; con ella construyen los panales, que en suma no son otra cosa que grandes planchas de cera llenas de cavidades de forma exagonal, admirablemente confeccionadas.

Cuando las obreras van a construir un panal proceden de la siguiente manera: Se suelgan del techo de la

colmena unas y a estas se agarran otras con sus patas delanteras y así sucesivamente una cierta cantidad, formando este conjunto una especie de guirnalda suspendida; empiezan las de arriba a construir el panal tomando con sus patas traseras las laminitas de cera que van dejando salir de sus anillos abdominales, cera que llevan a la boca en donde la amasan y luego colocan en el techo al que adhieren; así hace cada abeja con toda la cera que produce en ese momento, luego cede su sitio a la compañera que le sigue, la que procede de la misma manera. De este modo, al cabo de cierto tiempo queda suspendida del techo una lámina espesa de cera; pero el panal no está concluído, pues faltan las cavidades que construyen habitualmente primero de un lado y luego del otro, hasta que la superficie de ambas caras queda cubierta de celdas exagonales. Un panal es construído al lado del otro dejando entre ambos un espacio libre de un centímetro en el que se colocan los insectos para ir efectuando las diversas tareas. Los panales tiene por lo regular un espesor que varía entre 13 y 15 mm., en las colmenas de cuadros, se encuentran paralelos los unos a los otros. La forma exagonal elegida por las abejas para darle forma a los alvéolos, tiene por objeto aprovechar mejor el espacio. En los panales las celdas o celdillas tienen una doble finalidad; sirven como depósitos para la miel y polen, así como para que la reina deposite sus huevos.

En los panales, hállanse celdillas de forma exagonal de 2 distintos tamaños; las más grandes que son las menos abundantes, es en donde la reina deposita los huevos de los que nacerán zánganos; las más pequeñas que son las que cubren la mayor parte de la superficie de los panales, es en donde tendrán lugar las posturas de huevos que producirán obreras. Existen en algunos panales, otras celdas de mayor tamaño que las anteriores y de muy diferente forma, son celdas globosas, semejándose a una cápsula de botella, su posición en el panal es también distinta a las demás. Son estas, las celdas en donde se desarrollan las reinas. Su número es generalmente muy reducido.

En cada colmena no existe nada más que una sola reina y es élla la única encargada de efectuar todas las posturas. Ella es fecundada una sola vez en su vida. Este acto tiene lugar siempre fuera de la colmena, en lo que se ha dado en llamar vuelo nupcial, porque la reina virgen, sale de la colmena y vuela muy rápidamente seguida por algunos zánganos; el que primero la alcanza la fecunda, volviéndose aquella hacia la colmena, la que no abandona más. La reina o madre deposita un solo huevo en cada celdilla: si el desove se hace en una celdilla pequeña, de él nacerá una obrera, si la reina desova en una celda exagonal de mayor tamaño que las comunes, nacerá un zángano, si el desove se produce en las celdas globosas aparecerán hembras o reinas.

Ya se dijo que las obreras son las encargadas del cuidado en toda su extensión de las crías, que en el lenguaje del apicultor reciben el nombre de pollos.

El colmenar es conveniente que se encuentre situado en lugar abrigado de los vientos fuertes y de los grandes calores y sol del verano. Conviene además que la situación de las colmenas sea tal, a ser posible, que las obreras encuentren lo más próximo a sus casas, flores en donde pecorear, lo que evitará a estos insectos los grandes vuelos y por consiguiente pérdidas de tiempo.

Las abejas recogen el polen y néctar de las plantas cultivadas y de las que expontáneamente se desarrollan en el campo. En nuestro país son buenas plantas melíferas *entre otras las que a continuación se citan:* flor morada, borraja, romerillo, menta, salvia, tréboles, alfalfa, arveja, col, madre selva, siempreviva, manrubio, eucaliptus, vinca pervinca etc.

La época en que mayor atención en general hay que prestar a las abejas es en la primavera; en esta estación, si examinamos el interior de una colmena nos encontramos con el siguiente cuadro: en los marcos más céntricos de la colmena hay panales conteniendo pollos operculados, es decir pollos en estado de transformarse en ninfas; los cuadros que siguen a éstos y hacia la periferia poseen en su parte superior polen y hacia abajo larvas y huevos y en los

cuadros exteriores se encuentra miel depositada. En esta época hay pues necesidad de arreglar convenientemente los cuadros, a fin de que la madre disponga de sitio para la puesta, de que los pollos no ocupen muchos cuadros y de que las obreras construyan cierto número de panales. Además en ésta época se procederá a hacer la limpieza de la colmena eliminando las abejas muertas, etc.

Todos los años se produce en las colmenas durante la primavera, verano y parte del otoño, la enjambrazón, que no es otra cosa que la emigración de un núcleo más o menos grande llevando a la cabeza una reina nueva. Este fenómeno, cuando se produce normalmente, no perjudica a la colmena de donde proviene, pero tiende a debilitarla cuando la enjambrazón se produce en gran escala.

Las obreras de una colmena trabajan activamente durante los meses de primavera, verano y parte del otoño, época esta de gran mielada y por consiguiente es en ella que las abejas hacen gran aprovisionamiento de miel y polen; es pués a fines del verano o más bien principios de otoño, cuando el apicultor debe efectuar la cosecha de la miel de sus colmenas.

Enfermedades y parásitos de las abejas.

Estos pequeños seres cuya actividad y labor, todo el mundo encomia, suelen padecer de ciertas enfermedades y ser atacados por algunos insectos enemigos, de los que debe todo apicultor estar bien enterado, si quiere evitar fracasos y más aún, exponerse a la pérdida de sus colmenas. Si en apicultura hay algo que no debe descuidarse es la vigilancia en lo que se refiere a la sanidad de las abejas, y en lo que tiene que ver con los enemigos de las mismas.

Sábese muy bien que la prosperidad de una colmena, en lo que se refiere especialmente a la producción de miel, depende en gran parte de la actividad que pueda desplegar su población y es precisamente cuando se presentan anormalidades en estos insectos, causadas por parásitos y enfermedades, cuando aquella reduce a un mínimun su ac-

tividad y por consecuencia el rendimiento en sus productos: miel y cera.

Entre las enfermedades que mayores perjuicios causan en las abejas, por su gravedad y forma de manifestarse, figura en primer término la conocida con el nombre de Loque, a la que también llaman los apicultores **Podredumbre de las crías**. Se trata de una afección de carácter grave y contagiosa que se desarrolla rápidamente una vez que se inicia en la colonia.

Esta enfermedad que se conoce de muy antiguo, es producida por un microbio cuyo nombre es Bacillus alvei que se encuentra parasitando la cría o pollo y aún mismo a los adultos.

La aludida enfermedad se reconoce por presentar las abejas atacadas las siguientes manifestaciones: la larva joven se presenta a la vista del obervador con apariencia de una masa viscosa y pegajosa, de color gris amarillento; no tarda en morir adquiriendo entonces su cuerpo color negruzco, y descomponiéndose rápidamente exhala un fuerte olor repugnante, así como al de carne podrida. Cuando la Loque ataca a la larva ya algo crecida, resiste esta un poco más la enfermedad, pero muere también al fin, tomando su cuerpo una coloración obscura, se descompone también rápidamente despidiendo desagradable olor.

Cuando en una colmena se presenta este grave mal, las obreras se inquietan en tal forma, a veces, que se las observa a menudo volar incesantemente de un lado para otro como enloquecidas, dando la sensación de que presienten el desastroso fin que se avecina: ellas mismas caen a veces en cantidad, después de cierto tiempo, muertas en las proximidades de la colmena.

Los tratamientos contra esta terrible afección apiaria son más bien preventivos y consisten principalmente en evitar en lo posible, las causas que tienden a debilitar las colmenas, como ser: la enjambrazón excesiva, pillaje, falta de alimentación invernal,escasez de flora melífera, etc., etc.

Si en una colmena se empiezan a notar los primeros

síntomas de esta enfermedad, conviene en primer término, eliminar todos aquellos panales en los que existan larvas *enfermas quemándolas enseguida, continuando* atentamente la vigilancia rigurosa y diaria de los demás panales con cría.

Si el mal se hubiera generalizado en la colmena, convendrá sacrificarla totalmente para bien de las demás.

Se han preconizado algunos remedios contra la Loque, pero parece ser que ninguno de ellos son de efectos verdaderamente eficaces.

Pollo agrio. — Es esta otra enfermedad de las abejas que se presenta atacando a las larvas únicamente, conociéndose también por **desecación del pollo.** Parece no ser *contagiosa y de ahí que no resulta tan grave como la* precedente. Las larvas atacadas despiden un fuerte olor agrio y a poco se secan. Se cree que la mala alimentación y los descensos de temperatura son los principales causantes de este mal. Como tratamiento preventivo se aconseja la limpieza absoluta de las colmenas y especialmente de los panales que contengan en sus celdillas pollos desecados, y si fuera posible, sustituir esos cuadros por otros con panales buenos. La esencia de eucaliptus da resultados positivos contra este mal. Se vierten unas cuantas gotas de este líquido sobre un poco de algodón que colocado en una cajita se introduce en el interior de la colmena. La operación se repite 6 u 8 veces durante el mes.

Disentería. — La disentería aunque no es un mal muy grave, perjudica y molesta bastante a las abejas que la padecen. Puede considerarse como una de las enfermedades que más frecuentemente se presentan en los apiarios. Sus síntomas más salientes son las evacuaciones líquidas frecuentes, muy abundantes, acompañadas por un malestar general de los insectos con cierta depresión.

Algunos atribuyen este mal a un parásito intestinal, pero la mayoría están de acuerdo en que los causantes principales de él son los inviernos demasiado prolongados y fríos y la mala calidad de la alimentación artificial; la falta de polen y la miel de mala clase también tienen su influencia en la producción de este mal.

Como las evacuaciones de las abejas disentéricas exhalan olor fétido, conviene mantener las colmenas lo más limpias posibles de deyecciones.

El mal suele persistir en las abejas hasta que avecindándose la primavera, comienza a ceder a medida que las abejas van abandonando con frecuencia la colmena para ir a pecorear, llegando así a desaparecer totalmente a poco de comenzar la actividad.

Como parásito de las abejas y panales, existen varios, algunos de los cuales, especialmente la llamada Polilla, arruina a veces totalmente las colmenas, especialmente cuando no son vigiladas debidamente.

Polilla o falsa tiña. — Se trata de un insecto de dimensiones pequeñas, que en estado de larva destruye los panales, dentro de los que vive construyendo galerías. El insecto adulto es una mariposita cuyas alas son de color gris claro, midiendo de unos 20 a 22 milímetros. Aparece durante la primavera, penetrando la hembra una vez fecundada al interior de la colmena, por la parte de la piquera. Una vez adentro comienza la postura dejando los huevos sobre los panales.

Los huevos dan nacimiento a pequeñas larvas, las que a poco de nacidas comienzan su obra destructora, que consiste en la formación de galerías en todos sentidos en los panales, de cuya cera se alimenta. Estas numerosas galerías, atraviesan y rompen por consiguiente los alvéolos que contienen en su interior las crías y la miel, la que resulta también seriamente perjudicada.

Como es natural, a medida que estas larvas toman desarrollo, mayores van siendo los perjuicios.

La larva de la Polilla es de color gris amarillento, tiene 8 pares de patas y su tamaño máximo alcanza a 1 y 1|2 centímetro de largo. A esta altura de su desarrollo deja de alimentarse y busca un lugar aparente dentro de la colmena, a veces en el mismo panal, en donde con hilos de seda forma una especie de capullo fuerte, dentro del que queda encerrada y en donde se transforma en crisálida para aparecer a los 15 o 18 días en forma de mariposa o insecto perfecto. El número de estos insectos va

aumentando de generación en generación, siendo así cada vez mayores, los estragos que producen en la colmena.

Esta tiña de los panales recibe el nombre de Galleria mellonella.

El ataque y propagación de este insecto se produce según está probado, principalmente en las colmenas débiles, es decir, en aquellas cuya población es escasa, siendo incapaces de defenderse de sus enemigos. En aquellas colmenas bien pobladas (fuertes), las abejas se defienden bien contra las **polillas**, pués las obreras llegan a matar a las oruguitas de polilla sacándolas afuera.

Como enemigo de las abejas tenemos también un pequeño insecto que vive como parásito sobre el cuerpo de las mismas. Se conoce con el nombre de piojo de las abejas y no es otro que el denominado **Braula coeca.** Vive este animalito asido a los pelos que las abejas poseen en su cabeza. Parece no ser muy perjudicial, ya que su alimentación la constituye en pequeña cantidad la propia miel que fabrican las abejas, no tomándola este parásito de los panales como podría suponerse sino que para hacerlo se acerca a la boca de la abeja, produciendo allí a ésta una especie de cosquilleo que le hace desembuchar un poco de miel, que toma entonces el referido parásito.

No puede pués considerarse a este piojo como verdadero parásito de la abeja, sino más bien, como un huésped molesto.

La naftalina en forma de bolita, colocada entre los panales o las fumigaciones con tabaco, quemando éste dentro, dan buenos resultados, eliminando en forma fácil a este molesto parásito.

Existen aún otros enemigos que aunque de menor importancia, acechan a las colmenas y abejas. Entre ellos figuran algunas mariposas nocturnas, que con su espiritrompa, muy robusta a veces, extraen cierta cantidad de miel, para lo cual se introducen de cuerpo entero en las colmenas, en donde permanecen algún tiempo.

Son éstas mariposas de gran tamaño.

Ciertas hormigas y algunos acáridos, suelen penetrar también en la colmenas causando cierto daño al consumir parte de la miel en los panales sin opercular.

Como parásito interno de las abejas, existe una especie de gusano filamentoso que indudablemente causa grandes molestias a estos insectos.

Abunda también aquí en ciertas épocas del año, especialmente en verano y en determinados lugares, un díptero (mosca) de gran tamaño llamado Mallophora ruficauda que caza al vuelo a la abeja, la lleva suspendida entre sus fuertes y largas patas hasta un lugar próximo en donde se posa, y con su punzante aparato bucal en forma de estilete, la paraliza de todo movimiento clavándoselo en el cuello; luego de esta operación la aludida mosca chupa a su presa, que abandona al cabo de cierto tiempo, para ir a la caza de otras abejas.

Cuando la Mallophora abunda, suele causar grandes bajas en los colmenares.

A. Trujillo Peluffo.

Alimentación de las Aves

Alimentación y funciones económicas de las aves

1.o — **Producción de huevos.** — Escoger preferentemente gallinas que pertenezcan a una raza apta para poner en el invierno. (**Orpington, Wyandotte, Faverolles, etc.**); darles una alimentación intensiva y preservarlas del frío. Hacer entrar gran cantidad de materias minerales en la ración de las gallinas ponedoras (arena, granos) y muchos alimentos azoados (insectos, larvas, torta, harinas); no se introduzca mucho alimento graso o feculoso (papas, etc.), que conducirían al engorde de los animales. Una nutrición adecuada es lo único que puede aumentar la cantidad de huevos puestos por una gallina. Ejemplos de raciones:

Trigo o avena	50 a 100 gramos
Harina de carne	10 "
Papa	40 "

(según si las gallinas pueden o no buscar alimento en el campo).

2.° — **Producción de carne.** — El engorde es tanto más fácil y más rápido cuanto más jóvenes sean las aves (polla cebada). Componer raciones económicas: harina de cebada o de maíz, harina de carne, papas cocidas, afrechillo, avena, alforfón.

A veces, el engorde se hace en corral (pavos, gansos,) amenudo por el contrario, los pollos se instalan en gallineros cerrados en los que están inmóviles en la oscuridad, y a veces atacados por la viruela (desinfección y limpieza frecuentes). La cantidad de alimento que habrá que distribuirse varía de acuerdo con la manera de engorde que se practica.

Distribuir la ración por la mañana, dar una ración de verdura hacia mediodía y la de grano a eso de las tres, o entre las tres y las cinco de la tarde, según la estación. Variar el grano y la ración compuesta. Al examinar de cerca el estado de las aves, vigilando la puesta, se podrá observar la insuficiencia o exceso de la ración.

Aves. (Cocina). — Ver **Gallina, Pollo. Gallina cebada. Pavo. Ganzo. Pato. Pichones. Pavito Guinea. Restos de aves cocidas.**

La Enfermedad de Bang

(Aborto Epizoótico)

Su etiología, sintomatología y profilaxis

Al cuadro epidemiológico de nuestros ganados podemos agregar hoy una nueva plaga: la Enfermedad de Bang (Aborto Epizoótico) que, introducida recientemente, empieza ya a reproducir en nuestras haciendas, los graves trastornos que tan profundamente han conmovido la industria ganadera de aquellos países donde el mal ha

conseguido implantarse y desarrollarse a pesar de los esfuerzos realizados para detenerlo.

El hecho de que las investigaciones practicadas después de su constatación en el país, han permitido localizarla particularmente en los establecimientos de explotación lechera; y el conocimiento de que su profilaxis depende más del conocimiento del mal y consecuentemente de las precauciones que tomen los hacendados para preservar sus haciendas del contagio, nos ha inducido a insistir una vez más sobre este tema, recalcando las características fundamentales de la enfermedad, sus distintas modalidades y las indicaciones aconsejables para combatirla.

Reseña histórica. — Desde muchos años atrás, el aborto, en su aspecto clínico epizoótico, venía preocupando tanto a los criadores de los países europeos como a los hombres de ciencia que no llegaban a un acuerdo sobre las causas determinantes de estos accidentes de la gestación, observados en varias especies domésticas, pero principalmente en las vacas, y que, con criterio muy simplista, se atribuía indistintamente a factores higiénicos, alimenticios y hasta atmosféricos. No tardó, sin embargo, en reconocerse su contagiosidad; pero el agente específico no fué determinado hasta 1896, en que Bang y Stribolt demostraron la presencia constante en los órganos y envolturas del feto, de un microbio: el "bacillus abortus" con el que consiguieron reproducir la enfermedad.

Desde entonces acá, han sido muchos los investigadores que, impresionados ante las pérdidas considerables producidas por esta infección, se han dedicado preferentemente al estudio de esta entidad mórbida, llegando a confirmar plenamente las constataciones de Bang y Stribolt, reconociendo al mismo tiempo, la sensibilidad de otras especies, como la ovina, porcina, equina y hasta la de los reproductores machos que tampoco están excentos de la infección por el "bacillus abortus".

En nuestro país, si bien es cierto que desde algunos años a esta parte, los abortos en las vacas se venían reproduciendo, en algunos establecimientos, con carácter epizoótico, nada podía afirmarse en definitiva, desde que

es sabido que estos accidentes suelen responder a factores diversos, acompañar muchos otros estados infecciosos y hasta ser el resultado de causas circunstanciales aunque aparentemente revisten un aspecto clínico epizoótico; pero sospechando su existencia en nuestros ganados, iniciamos en 1926 una serie de investigaciones que nos permitió confirmar nuestras sospechas, y hoy podemos afirmar, después de más de 500 análisis practicados con el fin indicado, que la Enfermedad de Bang o Aborto Epizoótico existe en el ganado bovino del Uruguay, particularmente localizado en el ganado de los tambos.

Etiología. — El hecho de que los abortos se repitan más o menos frecuentemente, no justifica la clasificación de infeccioso ni autoriza la inculpación al Bang, desde qué como dijimos anteriormente, son muchos los factores que pueden determinarlos y variados los microbios que intervienen, a veces, en estos procesos, por lo que se hace indispensable el reconocimiento bacteriológico antes de un pronunciamiento definitivo; pero puede asegurarse que el Bacillus de Bang es el agente que interviene más frecuentemente como factor de estos accidentes y el que produce más estragos.

Sin entrar a detallar las particularidades de su morfología y biología, diremos que es este un pequeño microbio que habita los órganos genitales de la hembra en el período de gestación y que se multiplica abundantemente en los órganos del feto y en los líquidos y envolturas del mismo, provocando su expulsión prematura. — Una vez producido el aborto, el microbio abandona el útero para acantonarse en los ganglios y glándulas mamarias, de donde sigue eliminándose por la leche, con los consiguientes peligros para los que se alimentan de este producto sin someterlo a la cocción.

Cuando la vaca entra de nuevo en gestación, los microbios retornan a los órganos genitales y recomienza el proceso con las mismas características, repitiéndose los abortos y creándose focos de contagio por el feto, sus envolturas y excreciones vulvares. — Aunque es un microbio poco resistente, vive sin embargo, lo suficiente en el

medio externo, como para que las vacas vecinas se contaminen a su turno, ingiriendo alimentos o bebidas infectadas por los líquidos o envolturas fetales, o simplemente por su contacto con estos productos; y en esa forma la enfermedad se propaga a todo el rodeo.

Síntomas. — La Enfermedad de Bang no se revela al exámen exterior, por ningún síntoma aparente. — Las vacas contaminadas presentan su aspecto normal y nada indica en ellas la enfermedad que padecen. Es generalmente la repetición y propagación del aborto, lo que pone al criador sobre aviso y lo que lo induce a reclamar el concurso del laboratorio. — Sin embargo, si se observa el feto y sus anexos, se podrá apreciar, en los casos de aborto por el Bang, que los líquidos fetales son turbios o sanguinolentos, los cotiledones están recubiertos, muchas veces, por exudados purulentos y presentan un color amarillo pálido, contrastando con el color rojo que presentan los normales, que las envolturas están infiltradas, gelatinosas y descoloridas y el feto mismo aparece edematoso, deforme y con hemorragias en los órganos toráxicos y abdominales; pero como estos detalles escapan muy a menudo al observador, son como decía, los abortos sucesivos, los que ponén al criador sobre la pista de la enfermedad.

La expulsión prematura del feto puede producirse en cualquier época de la gestación aunque, con mayor frecuencia, en la segunda mitad de este período; y revistiendo la enfermedad un carácter crónico, el accidente se repite en las gestaciones siguientes, cuando las vacas no han quedado estériles, lo que sucede con bastante frecuencia. — De una estadística de Zwick y Zeller, realizada sobre un cierto número de vacas, resultó que el 1.46 % de las vacas abortaron al tercer mes de la gestación; el 4 % al cuarto mes; el 8.48 % al quinto; el 14.04 % al sexto; el 50 % al séptimo; el 19.96 % al octavo y el 4.38 % al noveno.

El período de incubación de la enfermedad es extremadamente variable y desde el momento en que penetra el gérmen en el organismo hasta la aparición del primer

síntoma, representado por el aborto, pueden pasar meses y aun años; y no son raros los casos en que vacas reconocidamente infectadas por las reacciones serológicas, han *terminado normalmente su gestación, aunque, en muchos* casos, dando terneros sin vida o muy debilitados.

Otras manifestaciones sintomáticas que acompañan a veces, este estado particular las constituyen la retención de envolturas, los casos de artritis y sinovitis que se producen en las vacas al nivel de las articulaciones de los miembros posteriores y que suelen propagarse con un aparente carácter enzoótico. Y si a esto agregamos las poliartritis, neumoenteritis, etc., que se presentan en los terneros nacidos de vacas enfermas, y las frecuentes inflamaciones, abcesos, adherencias, etc., de los órganos *genitales de los reproductores machos infectados, tendremos* el cuadro más o menos completo, de los trastornos producidos por la enfermedad en cuestión.

Infección natural. — El estudio de esta enfermedad y, en particular, el de su forma de propagación, se dificultó considerablemente mientras no se contó con otro método de diagnóstico que el del aislamiento del agente específico; pero una vez que se comprobaron las propiedades aglutinantes del suero sanguíneo de los enfermos, las investigaciones pudieron seguirse con toda regularidad y gracias a este procedimiento suero-diagnóstico se puede hoy descubrir y seguir la aparición y marcha del mal.

La infección se realiza por la vía digestiva y según experiencias recientes por la piel y conjuntiva. Es, pues, por medio de los alimentos y bebidas contaminadas por los productos del aborto y por el contacto con estos, que se contagian las vacas vecinas. Y la infección de los establecimientos, tiene generalmente, como punto de partida, la introducción de una vaca portadora de gérmenes y que en el momento del parto o aborto contagia a las compañeras.

El rol del toro, que se había considerado preponderante en la difusión del agente etiológico, es indiscutiblemente de escasa importancia y sin negar la posibilidad de la trasmisión por su intermedio, puede asegurarse que su intervención en ese sentido es muy secundaria.

Diagnóstico. — Por lo que queda expuesto se comprenderá la imposibilidad de reconocer la Enfermedad de Bang por el examen clínico. Su diagnóstico requiere el concurso del laboratorio y en ese sentido la conducta a seguir por los señores hacendados que sospechen la existencia de la infección en sus rodeos, es la siguiente: Recoger 2 ó 3 cc. de sangre del sujeto, en tubitos que proporciona el Instituto de Bacteriología de la Escuela de Veterinaria a quienes lo soliciten y remitirlos por correo o encomienda a dicho Instituto el que le informará de los resultados. — Para la obtención de la sangre bastará comprimir con una cuerda la base del pescuezo del animal de manera que la vena yugular se proyecte en saliencia y luego con una aguja limpia de las que usan habitualmente para las vacunaciones, puncionar la vena, recogiendo directamente la sangre en el tubo.

En los casos en que esta operación no pudiera ser practicada, el mismo Instituto proporciona un aparatito llamado abortoscopio, que va acompañado de las instrucciones necesarias como para que el mismo hacendado pueda hacer el diagnóstico. — Todo esto lo realiza el Instituto de Bacteriología gratuitamente.

Profilaxis. — Contrariamente a lo que sucede con otras enfermedades infecto-contagiosas de los ganados, resulta en este caso difícil organizar un plan de lucha con probabilidades de éxito, si no se cuenta con el más decidido apoyo del propio interesado.

Los procedimientos de inmunización a base de vacunas, preconizados en primer término por Bang en 1906, no solucionan el problema. — Las múltiples experiencias realizadas demuestran que las vacunas, sean a virus vivos o muertos, sólo reducen los abortos en un porcentaje mínimo, siendo, por lo tanto, muy relativa la utilidad que pueden prestar. Stockmann, que ha sido uno de los investigadores que se ha consagrado con más empeño a estos estudios, realizó algunos ensayos con la colaboración de veterinarios y hacendados, utilizando vacunas a bacilos vivos y muertos, destinada la primera, a las vacas en estado normal y la segunda a las gestadas, la que debía

ser aplicada todos los meses hasta el sexto de gestación

He aquí los resultado comunicados al Congreso de Londres de 1924, por el mencionado investigador:

Vacunas muertas. — Primera experiencia.

De 76 vacas vacunadas, 16 abortaron o sea el 20 %
De 243 testigos, abortaron 49 o sea el 20.15 %.

Segunda experiencia

De 34 vacas vacunadas, 7 abortaron o sea el 20 %.
De 189 testigos, 50 abortaron o sea el 27.5 %.

Vacunas vivas. — Primera experiencia.

De 201 vacas vacunadas, 10 abortaron o sea el 4.9 %
De 243 testigos, abortaron 49 o sea el 20.1 %.

Segunda experiencia.

De 292 vacas vacunadas, 22 abortaron o sea el 7.5 o|o.
De 189 testigos, 52 abortaron, o sea el 20.5 o|o.

La Comisión Oficial Alemana designada para el estudio de este importante problema, hizo conocer los siguientes resultados:

Vacunas muertas

De 937 animales vacunados, 117 abortaron o sea el 12 por ciento.

De 1536 testigos, 245 abortaron, o sea el 18 o|o.

Vacunas vivas

De 482 vacas vacunadas, 28 abortaron, o sea el 5.8 o|o.
De 1356 testigos 245 abortaron, o sea el 18 o|o.

El profesor Ringard del Instituto de Recherches de Alfort, llegó en su pruebas a esta comprobación:

De 61 vacas vacunadas 18 abortaron, o sea el 30 o|o.
De 18 testigos, 5 abortaron o sea el 27 o|o.

Esta operación consistió en dos inoculaciones a tres semanas de intervalo, de 10 cc. de emulsión microbiana, comprendiendo 0 gr. 036 miligramos de bacillus de Bang, desecados después de un tratamiento al alcohol-éter.

No sería prudente confiar a estos métodos la profilaxia contra el Bang y se imponen otras medidas que, aunque de aplicación más dificultosa, pueden, sin embargo, ser de resultados más satisfactorios, y que variarán según que se trate de preservar el mal o de erradicarlo una vez realizada la infección.

En el primer caso, es decir cuando el propósito perseguido es el de evitar la introducción de la enfermedad en un establecimiento indemne, el medio a emplear es muy simple y consiste en contralorear el estado sanitario de todo animal, bovino, equino o porcino que se incorpore a las haciendas del establecimiento, a cuyo efecto se tomará una muestra de sangre de cada sujeto y se enviará al laboratorio para su análisis, o se le someterá a la prueba del abortoscopio.

Aplicando rigurosamente estas medidas precaucionales, el hacendado podrá mantener sus haciendas al abrigo de la infección.

Cuando, por el contrario, se está ante un caso de infección reconocida, el propietario podrá elegir, según las circunstancias y la extensión de la infección, entre la inmediata eliminación de los enfermos, destinándolos a la carnicería cuando su número es reducido, o el aislamiento de los mismos si las investigaciones de laboratorio dan un porcentaje elevado de enfermos. En este segundo caso, la separación debe ser completa entre los enfermos y sanos, y estos últimos, sometidos periódicamente a los análisis de sangre porque es preciso tener en cuenta que algunos portadores de virus en estado de infección latente,

dan reacciones negativas en ciertos momentos, pero que la repetición periódica de estos análisis permitirá identificarlos y desde ese momento habrá que incorporarlos al lote de infectados.

Para realizar el aislamiento de los enfermos bastará colocarlos en potreros separados en los que no puedan tener contacto con el resto del ganado, sobre todo en el momento del parto o del aborto que es cuando son realmente peligrosos, y los hijos, hembras y machos, de estas vacas, después de destetados, pueden ser incorporados sin inconveniente a las sanas, porque está probado que el bacillus de Bang se elimina prontamente del organismo de los jóvenes sujetos.

Procediendo en las formas indicadas, podrán los criadores poner sus ganados a cubierto de esta plaga o erradicarla cuando por inadvertencia, ella haya ya conseguido propagarse en sus rodeos.

A. Cassamagnaghi.

La Escuela Industrial de Lechería de Colonia Suiza

Su rol en la enseñanza y en la producción

Hace aproximadamente ocho meses que inició sus funciones este novel organismo dependiente del Consejo Superior de la Enseñanza Industrial. Puede decirse que esta Escuela vino a llenar una necesidad imperiosa en nuestro país, donde no existía un instituto especializado en esta importantísima rama de la producción, que a la par de hacer enseñanza media preparando los elementos aptos teórico y prácticamente para impulsar hacia su verdadero derrotero esta industria, ya que la acción de nuestro gobierno por intermedio de sus organismos técnicos, en una ferviente

propaganda teórica y por medio de leyes coadyuvantes al mismo fin, poco o nada podrían tender al perfeccionamiento de esta riqueza sin tener el brazo hábil guiado por el experto, forjado en nuestro medio y con productos genuinos salidos de la experimentación autóctona.

De una visita efectuada recientemente a dicha Escuela confesamos que hemos podido apreciar el verdadero alcance y fundamentos que han dado margen a la creación de este centro de enseñanza.

En número de veintidos vimos repartidos los alumnos en las diversas secciones de que consta el establecimiento, jóvenes de la localidad en su mayoría que cursan sus estudios con verdadero entusiasmo.

El Director de la Escuela, Ing. Miguel A. Monné, gentilmente nos expresa: "El curso para graduarse de Expertos en Lechería tiene una duración de dos años, durante los cuales el alumnado perfecciona gradualmente teórica y prácticamente las industrias de la leche: cremería, quesería, caseinería, zootecnia lechera, cría de cerdos, etc.

Reciben una instrucción teórica de cuatro horas semanales, dedicando cuatro horas diarias a la práctica de las elaboraciones y laboratorio.

Teniendo en cuenta que en nuestro país aún no se le dispensa toda la importancia que encierra en sí esta industria y, que nuestra juventud prefiere las profesiones liberales, por un desconocimiento absoluto del porvenir floreciente cabe esperar de esta industria aplicada científicamente, es que hasta la fecha el ingreso es sumamente liberal exigiéndosele conocimientos elementales a los aspirantes que ingresan; hay que dignificar y llevar al convencimiento general que toda especialización agronómica industrial implica serios estudios que tiene por base toda una ciencia y un arte aplicado.

Es así como los alumnos se han visto necesitados a ampliar sus conocimientos elementales para estar al diapasón con el desarrollo del curso y hacer posible la comprensión de diversos conocimientos físicos, químicos y biológicos, que constituyen el fundamento básico de esta industria.

El programa a desarrollar en su período inicial este organismo es constructivo y de enseñanza individual.

¿Cómo ha llegado la Escuela a los actuales tipos de quesos que ha librado a la venta a precios altamente remuneradores?

Los sistemas modernos de elaboración, el perfeccionamiento de las máquinas, la técnica racional y precisa y principalmente el uso de fermentos especiales para cada tipo de queso nos ha permitido conquistas positivas; así Vds., han podido apreciar nuestros tipos "Centenario" y "Banquete" ya altamente acreditados, hechos a base de fermentos lácticos recibidos de laboratorios reputados y que se multiplican diariamente en nuestro laboratorio. La standardización ha sido posible con el contralor riguroso de la materia prima que compra la Escuela, y el uso del fermento que es el encargado de guiar la madurez, comunicarle la pastosidad a la masa y hacerlo muy digerible.

Otro tanto podríamos agregar con respecto a nuestro Favorito (especie de Gouda) de alta calidad. La Escuela ha seleccionado sueros fermentos y en este sentido ha hecho una conquista de positivo valor.

La forma común de elaboración desconoce completamente el uso del fermento, de la pasteurización industrial para evitar durante el verano las hinchazones y regular la fermentación.

Actualmente hacemos experimentación con el tipo Emmenthal en tamaños de 30 kilos, utilizando el fermento especial recibido de Dinamarca y no dudamos que llegaremos a obtener un producto que podrá sustituir al importado.

El tipo Cheddar que también hemos librado a la venta ha merecido los más francos elogios por su calidad fina, tipo éste que puede exportarse.

Es lamentable constatar las cantidades abultadas de productos de lechería que entran por nuestra aduana, no sólo en lo que se relaciona con las cremas para la elaboración de mantecas, sino también diversidad de tipos de quesos que no se producen en el país. La producción se limita al tipo Colonia y algunas imitaciones de Gruyére. El tipo Colonia que es el más generalizado, nos ofrece

una gama apreciable en la escala de clasificación comercial, con graves perjuicios para el productor. No existe, salvo raras excepciones, standardización en este tipo de queso ni aún en una misma granja, variando constantemente bajo el influjo de diversas causas y más que nada por insuficiencia de técnica en su elaboración.

Cada año, en la época de los fuertes calores, numerosas queserías se encuentran impedidas de utilizar con probalidades de éxito la leche que se prodiga abundantemente, su aprovechamiento es a medias y se malogra con la elaboración aleatoria de productos de calidad inferior: cremas fermentadas que se remiten a la capital; quesos que han sufrido el exceso de fermentaciones tumultuosas, que se liquidan finalmente a precios desmoralizadores.

En el trinimio: buena leche, buenos fermentos puros y buena y racional técnica de elaboración, encontrará el profesional industrial, la base en la obtención de productos de valor.

En la maduración de los quesos, que es precisamente un proceso bioquímico de fermentación, el sólo empleo de fermentos puros, constituye un perfeccionamiento en la técnica de elaboración. Todo ese vasto recetario en el que el termómetro únicamente guiaba indicando la iniciación y terminación de las diversas manipulaciones, ha pasado a ocupar un lugar pasivo o por lo menos muy secundario. Para precisar el estado de dichas transformaciones nos valdremos del acidímetro que con precisión absoluta determinará en cada caso las temperaturas más convenientes, tiempos, proporciones, etc.

Hay que reconocer que los primeros colonos que se establecieron en el país, lucharon denodadamente para obtener una imitación del Gruyére, un Emmenthal de su país de origen: el clima, las temperaturas, la flora microbiana de las leches, diferente de un país a otro, etc., malograron muchas veces sus mejores afanes. A ellos se debe la creación del actual tipo Colonia, genuinamente nacional que merece ser mejorado uniformándolo, dándole la interpretación científica a su elabora-

ción. Llegará el día en que nuestro país ocupe el nivel que le corresponde como productor y figure entre los primeros con productos nacionales: genuinos por sus leches y por sus fermentos naturales.

Aunque en otro plano de la experimentación es equiparable el ejemplo: La vasta e importante obra que ha realizado el Instituto Fitotécnico que dirige el Dr. Don Alberto Boerger y, que para orgullo del país ocupa el más alto sitial entre los primeros del mundo. Los resultados indiscutibles en el mejoramiento de la calidad y elevados rendimientos en los cereales de pedigreé tienen por fundamento la selección y la creación de nuevos tipos de semillas, productos de la ciencia y del medio y no la adaptación de variedades de otros países.

Leyes biológicas semejantes establecen muchos puntos de contactos entre ambas ciencias supeditadas al incesante juego de las acciones y reacciones infinitas imperantes en el inconmensurable laboratorio de la naturaleza.

Ningún libro, ningún artículo puede enseñar lechería científica; es necesario el aprendizaje teórico práctico, en la fábrica, en el laboratorio, en la observación.

Muchos son los que se dirigen a la Escuela en demanda de fórmulas para elaborar nuestros tipos de quesos; desgraciadamente no es posible enseñarles por correspondencia, más bien se les hace un perjuicio que un bien.

.. Sería de desear que visto el gran éxito obtenido por la Escuela, al iniciar el segundo año de sus actividades (marzo de 1932) se incorporen elementos con una mayor preparación."

D.

Cultivo de Invernáculo

Escrito para el Almanaque del Labrador y Ganadero — 1932.

Abatido sobre su tosca silla de madera, el codo apoyado en la rodilla como para que no se desprendiera hasta el suelo la mano que sostenía el telegrama, Carlos Plaucia parecía la estatua del desconsuelo meditando. Un desconsuelo largo, desgarbado, como correspondía al administrador del latifundio dividido en chacras emplazado a la sombra del Pan de Azúcar.

Con un esfuerzo volvió a leer el telegrama: "Repruebo debilidad, si León Rodríguez no paga arrendamientos atrasados embargue y desaloje inmediatamente. La época es propicia. Conteste. Ricardo Martinez". La época era propicia porque los chacareros no tenían nada que levantar del campo en ese momento, aprestándose recién a la siembra del trigo, retardada por el exceso de lluvias.

— "Repruebo su debilidad" — murmuró repitiendo la frase de enojo de su patrón — y si como aquello hubiera sido un acicate se enderezó.

Por un instante pareció que iba a tocar con su cabeza el mojinete del rancho, no muy alto de techo y tan angosto que Carlos, al estirar toda la envergadura de sus brazos en un bostezo, tenía que perfilarse para no tocar en algún mueble, por más que la habitación estuviese alhajada en forma sumaria: una cama "frégoli", dos armarios de pino llenos de libros, una alhacena con el escaso menaje de cocina y comedor, un baúl para la ropa, tres sillas y una mesa tosca pero amplia, llena de papeles, libros y revistas.

Silbó de una manera especial. Tuvo que repetir varias veces su silbido. Al fin apareció un negrito desarrapado cubierto con un viejo sombrero de paja que no se quitó al enfrentar a su patrón.

— Che Gregorio, — tenés atado el petizo?

— Si — respondió el negrito con parquedad de sílabas y sonido.

— Si señor — subrayó Carlos.

— Si señol — repitió el chico, siempre a la sordina.

Carlos se sonrió. Le hacía mucha gracia la específica economía de su ayudante para toda acción. Sin replicar nada salió el peoncito lentamente, como había entrado.

— El ahorro — pensó Plaucia hablando alto — debe producir un sentimiento indivisible en su composición aunque diverso en sus aspectos: Don Ricardo atesora monedas con avaricia, este carbón ahorra celosamente todo esfuerzo. Deben ser cófrades de una misteriosa hermandad astral.

Después de este filosofar de quincallería Plaucia se cambió sus zuecos forrados, por un par de botas altas de montar. De una estaca enclavada en la pared, descolgó su impermeable, se lo puso y se asomó a la puerta.

— ¡Qué desolación — exclamó en su afán incurable — y pensar que esto podía ser un emporio si no estuviera prensado entre el egoísmo de los "Martínez" y la incuria de los "Gregorio".

Este ya iba llegando con el "rosillo" que lo hacía correr, resistiéndose al arreo. Era un animal muy alto, charcón, de cabeza cuadrada y recia que unida a un pescuezo delgado y largo daba la impresión de un descomunal soldador de hojalatero. Si Carlos Plaucia hubiera tenido una luna en su armario tal vez se le ocurrieran algunas disquisiciones sobre don Quijote y su rocín. En lugar de hacer esto, tomó una mazorca de maíz y salió a ayudar a su peoncito.

— ¡Cuzs... cuzs... cuzs!... — zumbaba, mientras exhibía la golosina caballuna.

Al rosillo debía sin duda gustarle mucho el nutritivo cereal; hasta el punto de obnubilarle el recuerdo del basto torturante, pues se acercó despacio, pero en línea recta, sin necesidad ya de ser arreado.

— Lo mismo que el hombre — murmuró el empecatado Carlos — Esclavo de su gula.

Después de secarle, sin mucha prolijidad el lomo con una bolsa, lo ensilló con un apero casi nuevo, aunque de humildísima condición. Como siempre que le venía a mano, exclamó:

— ¡Generoso, don Ricardo!... y lo que me lo ponderó al regalármelo!...

Montó a caballo. Hacían una extrañísima figura, recortándose sobre un alto en la tarde brumosa. No desentonaban sin embargo en el paisaje árido de la estética que da al campo la labor humana: Ni molinos, ni árboles, ni moradas de techos alegres, empenachados de humo, escapando por una esbelta chimenea símbolo de un bienestar interior. La humedad negra de la tierra arada, el amarillo sucio de los rastrojos segados a ras del suelo por el diente de los bueyes chacareros, era la sola cobija de aquel valle, empero fértil. Ranchos sórdidos de trecho en trecho, algunos sauces desganados y escasos, y solo, en lo alto de una cuchilla, un ombú, testigo irrecusable del desequilibrio entre aquella negligencia humana y la majestad de la naturaleza, realzada allí por la salvaje hermosura de los cerros ásperos, verdes, próvidos de la vegetación silvestre, que aún entre las piedras sabe hallar jugo para sus raíces.

El camino llevaba a Carlos Plaucia cerca de las viviendas rústicas de los labradores. En ninguna puerta se asomaba una silueta para saludarlo o invitarlo a entrar. Sólo alguno, sorprendido al cruzar de una cocina, le respondía con seco: "Güenas tardes" a su amable y casi postulante: "Felices, vecino", su sonsonete de cortesía. No era querido, ni lo temían, cosa que él no ignoraba. Representaba al propietario esquilmador y duro, y su condición blanda, y espíritu de justicia lo hacían contemporizador, y un "infeliz" en apariencia.

——:——

Aquel latifundio que denominaban "El Sauce", no pertenecía a Ricardo Martínez. Este, en un golpe de habilidad, había arrendado por un gran número de años y a bajo precio, todo el campo, que enseguida subdividió con medida de mercachifle y subarrendó muy alto. No tenía más interés que "sacar jugo, apretando la prensa" — su cínica divisa —. Al dueño solo le interesaba que le cumplieran religiosamente, sin acordarse tal vez de la exacta ubicación de su dominio. Los labradores, como

es natural, solo tenían una aspiración: rendimiento inmediato con mínimo de esfuerzo y gastos — "Padre, hijo y espíritu santo y un solo empobrecedor verdadero", decía Plaucia en alguno de sus largos monólogos. Sistema odioso en todos sus aspectos de feroz egoísmo, que la colectividad demora mucho en cauterizar.

De una manera curiosa, realmente casual, Plaucia había venido a ser administrador de aquel típico negocio. Don Ricardo era un viejo amigo de su familia. Una mañana, muy temprano, Carlos llamó en el domicilio de Martínez, aún en la cama. Este lo hizo pasar a su dormitorio.

—Vengo a que Vd. me salve del deshonor — dijo emocionado, aunque con cierto gesto declamatorio. — He perdido en el juego doscientos pesos bajo mi palabra. Tengo que pagarlos antes de veinticuatro horas, que cumplen hoy a las diez...

¡Y yó, que puedo hacerte? — replicó Martínez, haciéndose el distraído.

—Prestármelos...

—¿Yó? — exclamó Martínez dando un salto de la cama. ¿Estás loco? ¿Qué garantía me puedes dar tú?

—Mi palabra. Ponga el interés que quiera

Martínez pareció de pronto iluminado por una idea.

—Esperate — le dijo, y al cabo de reflexionar un poco le interrogó — ¿Tú te irías al campo?

—Al infierno, con tal de poder pagar.

—Pero con no pagar! — exclamó don Ricardo extrañado de la fuerza de aquella obligación —. ¿Quien te obliga?

—Mi honor — replicó Carlos con énfasis, como si hubiera nombrado algo muy sagrado.

—Bien, entonces te nombro mi administrador en el Sauce, con cuarenta pesos de sueldo. Durante dos años te descontaré diez, agregó al ver su conformidad, pero desde ya me empeñás tu palabra de no jugar mientras estés a mi servicio.

—Empeñada — dijo Carlos.

Don Ricardo le regaló el "recado" ponderando su generosidad. Por entonces, hacía casi dos años que Carlos

administraba el latifundio, en constante lucha con su principal, que de continuo le reprochaba su debilidad con los colonos. Solo la probidad de Carlos, y sobre todo lo barato de sus servicios, lo mantenían en el puesto. Nunca se le ocurrió pedir aumento de sueldo ni pensar que lo estaba explotando su patrón. Solo llevaba pulcramente la cuenta de los meses que le faltaban para saldar su "deuda de honor".

Al llegar a un bajo, Carlos sorprendió un numeroso grupo de muchachos haraposos, sucios de barro hasta parecer muñecos de arcilla, ocupados en martirizar a un pobre petizo aguatero, tan embarrado como ellos, obligándolo con la sobrecarga de tres, enhorquetados en el barril, y tres sobre su lomo. El resto acuciaba

—¡Eh muchachos, que hacen ahí en lugar de estar en la escuela?

Los chicos asustados, al principio se replegaron, después al reconocerlo, se rieron. Uno de ellos, el más pringoso y el más "zafado", se destacó del grupo ejerciendo de "lenguaraz".

—¿Y como quiere que bamo a dir a l'escuela con este tiempo? ¿No be que yuebe?

A todos debió parecerles clarísimo el razonamiento y la tontería del interpelante, pues siguieron su brutal juego, sin hacer más caso de él, que de la lluvia que "les atajara el camino de la escuela".

—Evidentemente, yo debía arrearlos a rebencazos — monologó Carlos, pero siguió su camino, hilando su filosofía. — Nó, a quien débia de arrear a latigazos sería a los padres; nó, a Ricardo Martínez; nó, al dueño del latifundio; nó, a los que hacen las leyes... y esos están demasiado altos para que les alcance mi brazo.

Evidentemente también, Carlos Plaucia era demasiado sutil analista para ser Quijote Sus latigazos hubieran hecho bien en cualesquier posaderas.

No tardó en divisar el rancho de León Rodríguez, el más miserable de todos, sin siquiera la cocina y el horno de pan, anexos. La paja del techo lavada por las lluvias, mordida por los soles, trillada por los temporales, dejaba adivinar las goteras. Los adobes desigualados, araña-

dos por el tiempo. La puerta baja y mal encajada. Salió un perro que dió un latido desganado, en armonía con el tiempo y con su hogar. Apareció un hombre anciano, enjuto, de ojos azules aún vivaces, lo único casi que se veía a través de la espesa maraña de sus pelos blancos, totalmente descuidados de peine y de tijeras.

— Bajesé don Carlos. Lo estaba esperando.

—¿Hoy?

— Hoy o cualquier día.

Plaucia se apeó. No encontrando donde guarecer su caballo se limitó a quitarle los dos menguados cojinillos, que acomodó en el banquito, por demás bajo, que le ofreció el viejo en un rincón del rancho, junto a un pobre fuego de "leña animal" y ramas de espinillo, que dan más humo que calor. Se sintió confortado a pesar de todo. Afuera hacía frío, y venía mojado no obstante la protección del impermeable. Vaciló antes de rechazar el cimarrón caliente que le ofrecía su huésped. Aclimatado en poco tiempo a los usos del campo, el mate en comunidad, máxime con un medianero tan descuidado de su persona, le producía repugnancia. El anciano pareció comprender. Con cierta prolijidad, aunque la "cebadura" estaba todavía buena, lavó el mate y la bombilla y pasándoselos a Carlos, le invitó a que lo "empezase" él mismo.

Plaucia agradecido de la fineza, extrajo de su bolsillo una botellita que ofreció a su compañero accidental.

—Gracias; no sé tomar — dijo el chacarero, rechazando con gesto amable la bebida.

—Yo tampoco bebo mucho — replicó Plaucia insistiendo en la oferta con el ademán — pero esto es dulce como para señoras, y calienta. Es guindado viejo. Especial.

—Bueno — dijo el anciano resignadamente y bebió como por cumplido. Debió saberle muy bien, pues repitió el movimiento.

—A la verdad — dijo — esto calienta el corazón.

Hubo después un largo silencio. Carlos no sabía como iniciar la intimación. Al fin le dijo:

— Usted don León, que es un arador tan guapo, que podría llevar una vida mejor, con alguna compañía, ha-

ciendo changas, ¿por qué se empeña en tener arrendado este pedazo de campo que solo le dá disgustos?...

El viejo se puso hosco, comenzó a rascarse bajo su pelambre de una manera inquietante. Levantó automáticamente otra vez la botella, y bebió un gran trago, como si algo lo ahogase. Al cabo exclamó, después de mirar fijamente en los ojos a su interlocutor:

—Vea. Vd. me inspira confianza, no sé porqué. Le voy a decir porque me empeño en no largar ésto. Le voy a contar lo que nadie sabe.

Juan Carlos tuvo un movimiento de pudor a pesar de su curiosidad.

Aquello, en su vida sin accidentes, por demás monótona, era una distracción excepcional, pero sintió cierta inquietud moral:

— Nó, no, — dijo debilmente. No tiene usted ninguna obligación.

— No es obligación. Es una necesidad de confidencia con un hombre honrado. Porque usted — insistió con firmeza — es un hombre honrado y bueno, yo no me engaño.

Carlos Plaucia se quedó asombrado. ¿Quién era aquel chacarero que le hablaba tan correctamente? León Rodríguez *pareció comprender la silenciosa interrogación* y repuso:

— No crea Vd. que soy un personaje disfrazado. Siempre fuí un tipo modesto, de condición vulgar, aunque en mi niñez supe ir a la escuela, y en mi juventud, hasta hice versos no muy malos y fuí periodista en el Durazno, no salí nunca de "media cuchara". Mis padres fueron quinteros. Me tiró siempre la tierra y muy pronto cambié la pluma por el arado. Mi vida iba a ser la normal, cuando un sencillo encuentro la transformó; en felicidad muy grande primero, y luego en un dolor, que los años y la suerte lo hicieron mayor, en lugar de achicarlo.

— Me extraña que siendo una persona de cultura general se haya usted dedicado a la tierra.

— No es extraño. ¿Para que sirven los principios generales si no le acompañan otras condiciones?

Carlos Plaucia pensó en él mismo, y bajó la cabeza sin responder. El solitario continuó:

— No siempre fué como ahora. Arrendaba una chacra grande, tenía quinta, cerdos, abejas, gallinas, lecheras. Era más bien un granjero. De porvenir. Un viaje a Montevideo, fué mi perdición. Vi a Luisa.

— ¿Quién es Luisa?

— Ya lo verá compañero. La morocha más linda y simpática que dió el país, este país donde las hay hermosas a montones. "Cabestrió" tan fácil que me quedé entusiasmado enseguida. Toda mi vida fuí corto con las mujeres. Me azoraba, me ponía rojo, en cuanto se me acercaba una. A Luisa la encontré en un tranvía. La casualidad quiso que ella no tuviera dinero en la cartera. Colorado como un pavo, le pagué el boleto. Ella me habló: primero para darme las gracias, después para reirse con gracia de mí. Concluyó por decirme:

— Por que no me convida a tomar algo?

Fuimos a un café. Ella comió con apetito, hincando en las pastas con fruición sus dientes anchos, fuertes pero blancos y parejos, bien alineados en una boca carnosa, y roja como una guinda. Me hizo hablar a mí: Decirle quien era, que proyectos tenía. Todo. En cambio ella no me decía nada, nunca me dijo nada de su vida. Al fin muy seria me propuso:

— Me gustaría mucho conocer su chacra. ¿Por qué no me lleva?

Me quedé como bobo. Y acepté no más. Nos citamos para la Estación Central a la hora de salida del tren. No quiso que la acompañara. Yo insistía. En la puerta del café me dijo con firmeza:

—Ahora tenemos que separarnos. Mañana a las seis y cuarenta, en la Estación.

Me dió la mano. Una mano regordeta, suave, sin huellas de trabajo pesado. Con el corazón en la boca, al otro día, a las cinco, me paseaba por el andén.

—No puede ser que venga—me decía en voz alta.— Se ha querido burlar de un pobre paisano.

Pero vino. Llegó con un atadito muy chico envuelto en diarios, mal atado con un cordón de luz eléctrica. En medio de mi turbación no pude menos que pensar en lo pobre de aquel equipaje.

Eso sí, bien vestida. Ceñida en su corset — entonces la moda era así. — La pollera que le llegaba hasta los pies, dejaba ver unos primorosos zapatitos de charol. Un sombrero grande con una rica pluma. Yo parecía un infeliz a su lado, y eso que me había puesto lo mejor.

—¿Caramba, como se acuerda Vd. hasta los más mínimos detalles? — interrogó Carlos verdaderamente asombrado.

Como no me voy a acordar — repuso el otro con fuego — si me repaso esa historia, toda esa historia, cada día más de una vez.

—¿No tendrá usted tiempo para pensar en muchas cosas más?

—¿Y qué necesidad tengo de pensarlas? — expresó con profundo sentimiento y continuó:

Fué la reina de mi casa. Una reina hacendosa, limpia, trabajadora. Siempre cariñosa. Parecía quererme mucho. Yo la adoraba. Solo una cosa ensombrecía mi felicidad. Nunca pude saber ni una letra de lo que fué su vida antes del encuentro en el tren. Cuando la apuraba un poco, me decía colgándoseme del pescuezo:

—Cayate bobo. ¿No sos feliz?

Y yo, como lo era mucho, callaba temeroso de perder aquella felicidad caída del cielo. Tuvimos una nena que se llamó Luisa, como la madre. Después de mucha brega mía, conseguí que nos casáramos para legitimar la nena. Fué la única vez que la doblé con un razonamiento. No tenía más que un "sí" y un "no", pero era recta y seria. Nunca pude reprocharle la más leve coquetería. Se hubiera dicho que para ella no había otro hombre en el mundo más que yo. Para mí, nunca hubo otra mujer más que ella. Ahora tengo su recuerdo.

Al decir esto, calló el viejo y abatió la cabeza sobre el pecho. Carlos respetó un largo rato su silencio. Sorbió dos o tres mates, cuya ceba había interrumpido, interesado con el relato. Ya don León, no le parecía sórdido y sucio. Al fin temeroso de que aquél no acabara su historia, lo palmeó con cariño.

—Hay que sufrir. Todos sufrimos...

—De verdad, pa eso nacemos — repuso el viejo, que también tenía su filosofía. Le dió un tiento a la botellita y prosiguió:

Por un pleito con un lindero tuve que bajar al pueblo por muchos días. Cuando volví, no encontré a Luisa. Revolví el cielo y la tierra: Policía, amigos, me ayudaron. Rastreamos el arroyo, batimos el monte. Nada Nadie supo darnos un informe. Se llevó, con la nena, muy poquita ropa, quizás algún dinero que tendría ahorrado. No me dejó una línea escrita. Fue una desaparición tan repentina, que algunas veces creía haber soñado. Lo que más me desesperaba era no saber de ella, "ni un pedazo". Como llegó a mi vida, se fué. Quise buscar olvido en el trabajo. No pude. Poco a poco fuí bajando, vendiendo, hasta que llegué aquí hace diez años. Arrendé este pedazo de campo, poblé. Tengo todas las pilchas que fueron de ella. A veces las saco y hago como un inventario...

—¿Y no hubiera sido mejor aventar todo eso. Ahogar ese recuerdo?

—Nunca pude. Si la hubiera conocido regularmente, si hubiera podido penetrar en su pasado, si hubiera dejado un vínculo; padres, hermanos, un pariente cualquiera, tal vez. Llegó a mi vida de sorpresa y allí se incrustó, hondo, muy hondo..."

Carlos no quiso interrogarlo más, siguió sorbiendo su mate, tan absorto en sus meditaciones que perdió muchas de las palabras de don León, al reanudar automáticamente su relato.

"... llegó una carta. De Montevideo, fechada en el Hospital Maciel .La sé de memoria. Podría repetírsela sin perder una letra. Lo esencial es; que se moría, me llamaba en auxilio de su hija, de nuestra hija, de la cual me daba señas personales y una dirección aproximada. Nada más. Ni un dato, ni un pedido de perdón. Ni una disculpa. Nada, ni una chispa para rasgar aquel velo obsesionante. Volé al hospital. Estaba escrito...

—¿No la halló viva?

—Ni muerta. Su cadáver, aunque me negaron el he-

cho, fué a parar a la Facultad de Medicina. Ni reposo tuvieron sus restos!...

Carlos no se atrevía a romper el silencio que sucedió. El viejo parecía una estatua, a fuerza de inmóvil. Su interés acrecido le dictó el remedio.

—¡Un mate, viejo!

Maquinalmente lo tomó éste. A su calor pareció reanimarse, y prosiguió su relato:

No sé lo que pasó hasta que volví aquí. Si no hubiera sido por la carta, hubiera creído ser juguete de una pesadilla. Resolví buscar a mi hija. Le confieso, que sin cariño, por deber no más. Es posible que el recuerdo torturante de la madre, ese terrible recuerdo que brota desde ahora, marcha atrás y se trunca en la tarde del tranvía, ahogara todo otro sentimiento. Me costaba hasta localizarla en mi memoria.

En fin, salí un día a buscarla .Su hallazgo fué un episodio amargo. La encontré, guiándome por los escasos datos de la carta, en los suburbios de la ciudad de Florida. Se negó a reconocerme.

—¡Déjeme de ahí!... — me dijo con desprecio y crueldad, quizás inconsciente.

—Aunque de verdad fuera mi padre, ¡qué me voy a ir con usted a pasar más miseria!...

No hubo argumento que valiese, ni pude hacerle fuerza, porque no fué posible demostrar mi derecho ante la autoridad. Yo mismo dudé de que aquella pudiera ser mi hija. No tenía ni un rasgo mío, ni menos de su madre. Usted tal vez creerá que yo soy un egoísta, pero de este episodio no me queda casi huella.

—Es natural, usted está obsesionado con la faz principal de su drama — respondió Carlos pensativo. — Usted ha cultivado su dolor como una planta de invernáculo, lo ha regado, lo ha hecho crecer día a día. Eso es un monstruoso placer abstracto por el sufrimiento.

—No sé, no entiendo bien. Vea — le dijo, mostrando *un pedazo de sobeo con un extremo atado en la cumbrera* del rancho y el otro, concluyendo en una lazada corredida. — Lo contemplo todos los días, a veces me pruebo

esa corbata, pensando que con solo dejarme caer se acababa mi padecimiento, pero una fuerza superior me arranca de allí, me echa al surco y me grita:

—¡Ara y siembra!... La tierra y tu dolor. Como a otro judío errante, más torturado aún...

Carlos Plaucia se extremeció. Aquel dolor era irrazonado, pero terrible. Sintió una piedad infinita; por el pobre viejo y por sí mismo. Acudió a su pequeña filosofía:

—Todos vamos por el surco, impulsados por esa fuerza superior. Todos, aún los optimistas y los triunfadores que se creen motor, timón y brújula de su destino. Después agregó para sí — Venir a cobrar aquí, es como ir a golpear en la puerta de un sepulcro.

Bruscamente se puso de pie: Lo ahogaba, más que la atmósfera irrespirable casi por el humo pestilente, la noción de su ingrato papel.

—Tome — dijo bruscamente alargándole los recibos — con esto lo dejarán en paz por un año...

Rápido, sin dar lugar a la reacción del viejo que había tomado automáticamente los documentos, salió del rancho. Disparó hasta su caballo. Momentos después galopaba por la loma, castigando recio a su rocín extrañado del insólito tratamiento.

La tarde, más escasa de luz con el caer del sol, acentuaba su tono gris. Carlos sofrenó bruscamente su caballo, y según su costumbre pensó en alta voz:

—¿Qué voy a hacer en mi cueva? Me voy a morir de tristeza!... Y torció el rumbo, encaminándose al cercano pueblo de Pan de Azúcar.

Una lechuza le chistó desde lo alto de un poste de alambrado.

—¡Ah maldita — le gritó — eras tú lo que faltaba!

Plaucia solía decir que el hombre se producía como las flautas. El asunto era tener un dedo para cada agujero. Al que tenía más de éstos que de aquéllos, se le escapaban los sonidos sin control. El creía tener equilibrado el número de ambos elementos, pero cuando veía un estrígida se le agarrotaban los dedos o le aumentaban

los agujeros. Sacó su revólver y le descerrajó los seis tiros sin intermisión sobre el animal, que se limitaba a guiñar los ojos a cada balazo, no quebrantando con ningún otro signó su hierática inmovilidad. Ni una pluma logró rozarle. Se le acercó furioso para voltearlo con el "arreador", pero entonces el animal disparó en un vuelo bajo, lanzando su lúgubre graznido.

Siguió Carlos su ruta, mohino, sin poder ahuyentar su mal humor, ni silbando a toda fuerza la breve "canción de Bartolo" que constituía todo su repertorio musical. De repente se acordó del negrito, su peón.

—¡Caramba! — dijo. — No le advertí nada a Gregorio. Bah — agregó enseguida tranquilizándose. — Menudo atracón va a darse con la cena de los dos!...

Esta idea lo hizo sonreir. Sin duda tenía subconscientemente el sentido del humorismo. Volvió a apurar su marcha, acuciando a su bestia a golpes de talón sin hacer uso del látigo. Cerraba la noche cuando llegó a lo de Sancho; café, parador y panadería del pueblo. Después de reconfortarse con un café con leche y un buen trozo de pan tierno, pidió permiso para pasar al "reservado": Una salita bien alumbrada con una potente lámpara a kerosén, suspendida del techo. En el centro una mesa rodeada de jugadores. Se tallaba al "monte". Carlos estuvo largo rato de mirón. Al cabo, extendiendo tímidamente una mano, apuntó medio peso a una sota. Ganó. Siguió ganando hasta bien entrada la noche. Cuando se fué a acostar, no contó el dinero, pero detuvo los ojos complacido ante el montoncito que se formó, al depositarlo en un rincón de la cómoda vieja, mueble de respeto del cuarto que le destinaron en la posada. Antes de dormirse hizo como era su hábito, pequeñas filosofías:

— Yo había prometido a Martínez no jugar mientras fuera su empleado. El tiene fe en mi palabra y en mi lealtad. Tal vez esté faltando a ambas virtudes, pero — agregó en un último argumento tranquilizador — ¿es que desde que salí de lo del viejo León, soy acaso su empleado?...

No tardó en dormirse. Soñó que el montoncito de la

cómoda, crecía y crecía, hasta que él podía comprar el latifundio del Sauce y dividirlo.

Nombraba a don León, administrador. Cada chacarero sería dueño de la tierra después de tantos años de discreto arriendo...

Se lenvató tarde. Como siguiera lloviendo resolvió quedarse, y seguir tentando la suerte. Esta no se mostró esquiva ni propicia. El montoncito de billetes permaneció estacionario. Enseguida de la cena le trajeron un telegrama lacónico, imperioso: "Conteste ¿Qué ha hecho?" Después de pensarlo mucho redactó la respuesta: "León Rodríguez está gravemente enfermo. ¿Qué hago?"

—Después de todo — pensó en voz alta — no miento. Más enfermo de lo que está ese infeliz!...

Cuando fué a pasar el telegrama, la oficina del correo estaba cerrada. Calmosamente se metió el papel en un bolsillo. La jugada de monte se había cortado: Aburrido, pensó en su rancho, en sus libros.

—Mañana, me voy — se dijo.

——:——

Ya corridas las primeras horas del día, ensilló su caballo. Se marchó al tranco. Un sol tesonero pugnaba por abrirse paso entre la cerrazón. Eso le daba alegría. Recién a las doce, aguzado su apetito, apuró la marcha. Gregorio, con su calma inveterada, salió a recibirlo:

—Güen día!

—Güen día, señor.

—Güen día señol...

—Hiciste algo para comer?

— Algo...

En la cocina hervía una respetable olla colmada de puchero. Carlos le hizo cumplidos honores, y aún sobró como para cuatro. Al buscar sus fósforos para encender la pipa, se encontró con su telegrama.

—Caracoles — exclamó. — Qué irá a decir don Ricardo?

La respuesta se la dió el ruido de un auto que iba llegando.

—¿Qué significa esto? — rugió indignado don Ricardo apenas pudo poner pie a tierra.

—*Buen día. Cálmese, entre y descanse.*

Don Ricardo solo le hizo caso en parte. Entró al rancho y se puso a pasear desaforadamente, mientras hacía rodar un cúmulo de apremiantes interrogaciones y reproches.

—Hombre! no es para tanto — le dijo Carlos con toda flema, sentado, con las manos metidas en los bolsillos del pantalón y las piernas muy estiradas.

—¿No es para tanto?... ¿No es para tanto? Es que el ejemplo va a cundir, y yo me arruino.

—Mire, se me ocurre que si Vd. le perdona los arrendamientos a don León, nadie se enterará...

— Perdonar la deuda!... ¿Está Vd. loco? Deme los *recibos!...*

—No los tengo, se los dejé a él, para que no se olvide de pagarlos — respondió Carlos con una frescura que a él mismo le asombró.

Don Ricardo se puso rojo como un pavo, luego mordoré. Los insultos amontonándosele tumultuosamente en la boca, no hallaban salida. Parecía que iba a estallar.

La presencia de un chico, que no habían oído llegar con la disputa, atrajo la atención de ambos.

—Don Carlos, — gritó jadeante y azorado — esto le manda tata. Dise que se lo dejó ayer don León. Que no habi'apuro, pero que hoy el biejo paresió ahorcau n'el rancho. Tata me dijo: Apurate, que yo no quiero líos con *la justisia. Ayí'tán, la polecía y el jués...*

Y alargaba un rollito de papeles atados con un fino tiento. Plaucia lo tomó. Eran los recibos. Uno de ellos traía algo escrito con un lápiz grueso, como de carpintero: "Don Carlos — Voy a pasar el pescuezo por la corbata, que me llama hoy de un modo irresistible. Tiene usted razón. Es una estupidez cultivar este dolor como una planta de invernáculo. Le devuelvo los recibos. Es usted el único **hombre** que se me ha acercado en estos últimos tiempos".

"Hombre" estaba escrito con letra más gruesa, y subrayado.

Carlos se dejó caer en su silla. Lo hería a lo vivo, un pensamiento. Se sentía algo culpable de su muerte. Dejó los documentos sobre la mesa. Don Ricardo se apoderó de ellos.

—Menos mal — dijo satisfecho, como si recobrara una golosina. — Algo habrá dejado que podrá embargarse...

La sangre se le agolpó en el cerebro a Carlos Plaucia. Se levantó de un salto. Su mano fué derecho al revólver, pero al tocarlo se acordó que lo había descargado sobre la lechuza y no lo había vuelto a cargar. Sus brazos cayeron a lo largo del cuerpo.

Estaba visto que todos sus gestos de desfacedor de entuertos quedarían siempre a la mitad justa de la parábola.

—¿Qué mosca te ha picado? — interrogó sorprendido don Ricardo.

—El convencimiento — replicó Carlos — de que yo no sirvo ni para matar una lechuza...

—Tu estás — murmuró Martínez, haciendo girar el dedo índice, rígido sobre la sien.

Si corrió algún peligro, no se dió cuenta, pero tres días después tenía otro administrador.

Agustín M. SMITH.

La Industria Avícola

La avicultura es una industria que se desarrolla hermanada a muchas industrias, dentro de la explotación rural y es fuente segura de recursos dentro de la misma.

Está, como quien dice, en estado incipiente en nuestro país.

No solo en el valor de sus efectivos que son reducidos, sinó también, — y esto es más evidente — desde el punto de vista de la calidad de los animales que se crían.

Ha habido desorientación en la cría de aves (gallináceas) en nuestro país, se han importado y ensayado todas las razas conocidas, — se han aconsejado equivocadamente algunas razas que evidentemente no han respondido en nuestro medio.

Además, la gran mayoría del stock de gallinas que se explota en la actualidad, deja mucho que desear en lo que se refiere a clase, — son elementos sin calidad y de tipo indefinido y lo que es más grave aún, su producción de huevos es deficiente.

No se ha hecho selección ni por tipo ni por clase; — los planteles de nuestros chacareros ofrecen la mayor diversidad de sus componentes en todo sentido.

No se tiene noción de los huevos que debe poner una gallina, anualmente, ni se aprecia la calidad y el tamaño de éstos.

La gallina debe ser, en uno de sus principales aspectos, una máquina proporcionada de producir huevos y como tal, tiene que ser motivo desde ese punto de vista de una severa selección; en otros términos, debe practicarse el contralor de la producción tal como se realiza y se aconseja para el ganado lechero.

La cría de pollos para el consumo, debe también ser motivo de atención; no todas las razas de gallinas producen animales de calidad para este fin, ni se obtienen tampoco sujetos especiales de manera indiferente. Hay que criar animales de raza y tipos convenientes y alimentarlos y cuidarlos de manera especial.

Se debe llegar a la caponización de todos los sujetos destinados al mercado.

La alimentación de las aves no puede tampoco dejarse librada al criterio caprichoso, ella debe responder a las exigencias de los individuos y a su productividad.

Por todo lo expuesto, conceptúo que es preciso fomentar en nuestro país la cría de gallinas, patos, pavos y gansos, con la introducción de tríos de aves especiales e iniciando una campaña instructiva sobre su cría y explotación.

Esta enseñanza podría tener por base la escuela pri-

maria, allí, por medio de disertaciones, conferencias y clases prácticas, se instruiría al niño quien se encargaría de llevar aquellas enseñanzas a la casa de sus padres.

Los chacareros, granjeros, etc., vecinos de la escuela, también podrían asistir a recibir las mismas enseñanzas.

Para despertar el mayor interés entre los niños, se podría donar a cada escuela un trío de gallinas de raza, la que se encargaría, con la dirección del maestro, de su cuidado y explotación llevando cuenta exacta de la postura y de la alimentación que reciben los animales.

Se pondrían luego, en competencia, los resultados de estos ensayos, premiándose a los grupos triunfantes.

La postura de estos tríos podría repartirse entre el mismo alumnado de la escuela, quien se encargaría de hacer incubar los huevos y tendría luego la obligación de aumentar y cuidar los ejemplares obtenidos.

Estos ejemplares concurrirían a concurso dentro de la región o departamento, estimulándose así el interés de los niños y estableciéndose una especie de club entre los muchachos, como se estila hacer en Norte América, especialmente para la cría de cerdos y aves.

Este país contaba el año 1910 con un stock de más de 500.000.000 de aves, estimándose el valor de las mismas en unos $ 700.000.000 de pesos.

En esa misma época había 5.655.754 granjas que se ocupaban en la cría de aves, lo que representaba el 89 o|o de las granjas del territorio nacional.

En el año 1909 Estados Unidos de Norte América produjo unas 1.591.311.370 docenas de huevos por valor de 306.688.960 pesos.

En ese país en el año 1901, se admitía que una gallina regular debía poner anualmente, — término medio, — 82 huevos. Nueve años más tarde, una gallina regular ponía 120 huevos en el mismo tiempo, aumento obtenido por la selección de las aves y cuidado más racional de las mismas.

Inserto aquí algunos datos relativos a la importación y explotación de huevos en diversos países:

IMPORTACION DE HUEVOS

Países	Año 1927
Gran Bretaña	3.424.000.000
Alemania	2.732.800.000
España	382.400.000
Argentina	120.000.000

EXPORTACION DE HUEVOS

Países	Año 1927
Dinamarca	844.800.000
Bélgica	484 800 000
Estados Unidos	348.800.000
Francia	220.800.000
Argentina	11.200.000
Uruguay	4.509.160

Estos números son por demás elocuentes y dicen bien a las claras de la importancia a que pueden llegar la industria avícola y el comercio de sus productos.

En el año 1926 entraron a Montevideo, procedentes de campaña, 22.516.551 huevos, cantidad que, a primera vista, nos dá la impresión de ser elevada; sin embargo, admitiendo que todos ellos hayan sido consumidos por la población de esta plaza, resultaría que cada habitante de Montevideo, había consumido un décimo de huevo por día o sea *un poco más de medio huevo por semana, lo que ya es bien poco.*

Como puede verse, esa cantidad resulta insignificante al lado de 400.000.000 de huevos, cantidad que debieron consumir por lo menos, los habitantes de Montevideo, en un año.

Los números precedentes vienen a confirmar lo que decíamos al principio: que la avicultura en nuestro país está en estado incipiente; producimos apenas para un consumo limitadísimo, como el nuestro actualmente, — que debemos tratar de aumentar no solo para mejorar nuestra alimentación, sinó también para exportar, en la seguridad de encontrar mercados para una gran producción, — por grande que ésta fuera.

Empezaremos pues, con el estudio de las principales razas, pues consideramos que deben conocerse las características de raza como así también sus cualidades y la aptitud como ponedoras o aves de mesa o ambas cosas a la vez, de cada una de ellas.

RAZA MINORCA

Es una de las gallinas más grandes de las razas mediterráneas. Antes se llamó Española común o Española negra. Tienen el cuerpo largo y la cresta muy desarrollada, orejillas blancas y grandes, patas de color oscuro y piel de color carne.

Es como las demás razas de su país muy resistente, rústica y sin mayores exigencias en la alimentación y en el trato, se adapta perfectamente a nuestro clima.

Caracteres del gallo: Cresta grande sencilla, recta, con grandes picos regulares de color encarnado que cuando los animales están expuestos a bajas temperaturas este apéndice se cae hacia un lado y las puntas toman un color oscuro. Mejillas y barbillas rojas, orejillas blancas.

El plumaje es compacto de superficie lisa, de color negro verdoso brillante, debe estar libre de púrpura.

Patas limpias, con escamas brillantes de color obscuro o aplomado.

Es fecundo a los 4 o 5 meses y llega a pesar hasta 4 kilogramos.

Gallina: Cresta sencilla, festonada, caída sobre un lado, orejillas blancas. Plumaje generalmente negro o apizarrado, patas y pico color obscuro o aplomado.

Es muy precoz, pues las pollas nacidas al principio de la Primavera, empiezan a poner al finalizar el Verano, su postura es abundante.

Llega, término medio, a pesar 3 a 3.500 kilogramos siendo su carne de buen gusto y su esqueleto fino.

Standart del color en el macho y en la hembra:

Pico: Negro. **Ojos:** Marrón oscuro.

Cresta, cara y barbillas: Rojo brillante.

Orejillas: Blancas.

Patas y dedos: Negras o pizarra oscuro.

Plumaje: Superficie lustrosa negro verdosa, uniformemente. Al interior negro u obscuro pizarra.

Descalificaciones:

Rojo en las orejillas cubriendo un tercio o más de la superficie, rojo en cualquier parte del plumaje o también blanco puro, extendiéndose más de dos centímetros, o dos o más plumas punteadas o bordeadas de color blanco positivo, — targos de otros colores que el pizarra obscuro o casi negro excepto la natural pérdida de color debida a la edad.

RAZA CASTELLANA NEGRA

Conocida también por los nombres de Andaluza y Jerezana.

Gallo: Cresta sencilla, bien dentada, recta, se prolonga sobre el pico, cubriendo casi los orificios de la nariz, barbas largas y pendientes — la circunferencia de los ojos y las carúnculas, de un color blanco harinoso como en el pavo.

Los gallos de esta raza, sufren mucho por el frío y respecto a la cresta, les sucede con frecuencia como a los anteriores. Se les hiela la extremidad del apéndice, que toma el color morado y se cae hacia un lado, por hallarse muy alejada del foco del calor, que se encuentra en la cabeza.

Gallina: Plumazón negra — cresta sencilla por lo común caída — circunferencia de los ojos y mejillas blancas.

Hace la postura con regularidad y la comienza muy temprano, siendo de las mejores ponedoras.

RAZA CATALANA DEL PRAT:

Los caracteres responden a los del tipo español, esto es, cresta grande, derecha en el gallo — ligeramente caída en la gallina — orejas bien marcadas y de color blanco patas limpias y azuladas.

La pluma es por lo general de color leonado o perdiz, pero nunca blanco, negro o gris.

Los gallos alcanzan un peso de 3 kilogramos a los 12 meses y las gallinas algo menos, siendo su carne blanca y fina.

La gallina es rústica en extremo, excelente ponedora, incuba bien y es muy buena madre.

RAZA PLYMOUTH ROCK

Raza muy destacada como ave de mesa y como ponedora que le ha permitido hacerse popular.

A su hermosura y excelentes bondades, reune las cualidades de ser extremadamente fuerte y rústica y adaptarse perfectamente a nuestro clima. Se conocen seis variedades que son idénticas en todo, menos en su plumaje y que son la Barrada, la Blanca, la Amarilla, la Plateada, la Columbian y la Aperdizada.

El origen de esta raza es americano y se dice fué obtenida por varios cruzamientos en los que intervinieron diversas razas.

El plumaje del Plymouth Rock barrado es de color blanco y negro alternados en todas las secciones, las barras angostas y regulares y corriendo paralelamente a través de las plumas. Debe presentar el mismo matiz en las secciones y cada pluma debe estar barrada hasta su inserción en la piel.

Los blancos deben de ser de color puro, libre de todo tinte bronceado, cremoso o pajizo en todas las secciones del plumaje. Los amarillos deben ser de un amarillo dorado desechándose el amarillo canela y amarillo limón. A continuación damos los pesos y características requeridos por el Standard.

Pesos

Gallos: Kgs. 4.300 — **Gallina:** Kgs. 3.400

Aspecto del macho

Cabeza: Moderadamente grande — ancha — longitud mediana.

Pico: Robusto, más bien corto y regularmente curvado.

Ojos: Llenos, prominentes.

Cresta: Simple, más bien pequeña en relación con el tamaño del animal, colocada firmemente sobre la cabeza, derecha y levantada, igualmente serrada, teniendo cinco picos bien definidos, los del frente y posteriores un tercio más pequeños que los del centro, dando a la cresta una apariencia semi-oval vista sobre un lado, fina de textura.

Barbillas y orejillas: Barbillas moderamente grandes, libres de dientes, graciosamente curvadas en los bordes inferiores, iguales en el largo, finas de textura, libres de arrugas. Orejillas oblongas, lisas, estando colocadas cerca de la mitad del largo de las barbillas.

Pescuezo: Más bien largo, ligeramente arqueado teniendo una abundante esclavina que flota bien sobre los hombros.

Alas: De tamaño medio, bien plegadas, el arco del ala bien cubierto por las plumas del pecho, y las puntas del ala bien cubiertas por las plumas del llorón.

Espalda o lomo: Más bien largo, ancho en toda su longitud, plano en los hombros, casi horizontal desde el pescuezo hasta la rabadilla, donde presenta una ligera concavidad levantada hacia la cola, plumas del llorón más bien largas, abundantes, bien tupidas en frente de la cola.

Cola: De longitud media, moderadamente bien extendida, llevada a un angulo de 45 grados con la horizontal, no formando aparentemente ángulo alguno con el dorso o lomo; caudales bien curvadas, cubriendo las puntas de las rectrices y conformándose al aspecto general de la cola; caudales medianas y cubiertas de la cola, de tamaño medio, graciosamente curvadas y suficientemente abundantes para ocultar el cañón de las plumas de la cola, cuando éstas son vistas de frente o de costado.

Pecho: Ancho, moderadamente profundo, lleno; esternón casi largo, derecho, bien extendido hacia adelante en conexión directa con el pecho, en forma de no quebrar la línea exterior. Vientre moderadamente lleno.

Patas y dedos: Muslos grandes, de largo mediano, bien cubiertos con plumas blandas. Tarsos de largo me-

diano, bien extendidos. Tarsos y dedos libres de plumas o canutos.

Aspecto de la hembra

Cabeza: Moderadamente grande, ancha, largo mediano.

Pico: Relativamente corto, regularmente curvado.

Ojos: Llenos, prominentes.

Cresta: Simple, pequeña, proporcional al tamaño del ejemplar, colocada firmemente sobre la cabeza, derecha y levantada, cerrada igualmente, teniendo cinco picos bien definidos, los del frente y los posteriores siendo algo más pequeños y cortos que los otros tres.

Barbillas y orejillas: Barbillas pequeñas, bien redondeadas, iguales en largo, finas de textura, orejillas oblongas de aspecto lisas.

Pescuezo: Largo mediano, graciosamente curvado y en forma cónica hacia la cabeza donde es relativamente pequeño. Esclavina regularmente llena, flotando bien sobre los hombros sin aparente corte o línea de juntura en la espalda del ave.

Alas: De tamaño medio, bien plegadas, arco del ala bien cubierto por las plumas del pecho.

Dorso o lomo: Más bien largo, ancho en todo su largo, plano en los hombros, pronunciándose una ligera concavidad inclinada hacia la cola.

Cola: De largo mediano, hermosamente extendida, llevada a un ángulo de 35 grados de la horizontal y no formando ángulo aparente con el lomo, cubiertas de la cola bien desarrolladas.

Pecho: Ancho, moderadamente profundo, lleno, esternón casi largo, derecho desde el frente hacia atrás y extendiéndose hacia adelante en conexión con el pecho en forma de no quebrar la línea exterior. Vientre lleno, de largo mediano.

Patas y dedos: Muslos, de largo y tamaño mediano, bien cubiertos con plumas blandas. Tarsos de largo mediano, vigorosos y lisos. Dedos de tamaño y longitud mediana, derechos y bien extendidos. Tarsos y dedos libres de plumas o canutos.

PLYMOUTH ROCK BARRADA

Descalificaciones

Positivo color blanco en las orejillas; rojo en alguna parte del plumaje: dos o más plumas primarias, secundarias o rectrices de color negro sólido: tarsos de otro color que no sea amarillo; tolerándose las pérdidas de color debidas a la edad, manchas negras no descalifican.

Color del macho y de la hembra

Pico: Amarillo.

Ojos: Rojizo bayo.

Cresta, cara, barbillas y orejillas: Colorado brillante.

Tarsos y dedos: Amarillos; el rojo mostrándose del lado de fuera de los tarsos bajo las escamas, no es un defecto de los machos.

Plumaje: *Blanco grisáceo. Cada pluma cruzada por* fajas o barras angostas paralelas, bien definidas de color obscuro, el obscuro de estas barras es casi el negro positivo; libre de plumas acanutadas, tinte marrón o brillo metálico; la nitidez y las barras negras deben ser de igual espesor y extendiéndose a través de todas las plumas, en toda la longitud de éstas y en las diversas secciones del ave; cada pluma en las hembras terminando con una punta obscura angosta.

PLYMOUTH ROCK BLANCAS

Descalificaciones

Blanco positivo en las orejillas; colorado, amarillo o negro positivo en cualquier parte del plumaje; tarsos de otro color que el amarillo.

Color del macho y de la hembra

Pico: Amarillo.

Ojos: *Bayo rojizo.*

Cresta, cara, barbillas y orejillas: Colorado brillante.

Tarso y dedos: Amarillo vivo; el rojo mostrándose en la parte exterior de los muslos, bajo las escamas, no es un defecto en los machos.

Plumaje: La lámina o barbas, el plumón umbélico y el cañón de las plumas en todas las secciones, blanco puro.

PLYMOUTH ROCK AMARILLA

Descalificaciones

Blanco positivo en las orejillas; tarsos de otro color que el amarillo.

Color del macho

Pico: Amarillo vivo.

Ojos: Bayo rojizo.

Cresta, cara, barbillas y orejillas: Colorado brillante.

Tarsos y dedos: Rico amarillo, el rojo mostrándose en las partes exteriores de los tarsos, bajo las escamas, no es defecto.

Plumaje: Toda la superficie de un matiz igual, de un color de rico amarillo dorado, libre de plumas acanutadas o apariencia harinosa, la cabeza, pescuezo, esclavina, dorso, arco del ala y plumas del llorón ricamente abrillantadas o lustrosas; color interior de un matiz más claro, libre de todo color extraño. Diferentes matices de amarillo en dos o más secciones es un serio defecto. Un tinte armonioso amarillo en todas las secciones es más deseable.

Color de la hembra

Pico: Amarillo vivo.

Ojos: Bayo rojizo.

Cresta, cara, barbillas y orejillas: Colorado brillante.

Tarsos y dedos: Amarillo vivo.

Plumaje: Toda la superficie de un matiz igual, amarillo dorado; libres de plumas acanutadas y apariencias harinosas; el plumaje de la cabeza y el pescuezo mostrando

un color del mismo matiz que el resto del mismo; color interior de un matiz claro, libre de todo color extraño. Diferentes matices de amarillo en dos o más secciones es un serio defecto. Un armonioso tinte amarillo en todas las secciones es más deseable.

RAZA ORPINGTON

Hermosa raza muy apreciada en Inglaterra, su país de origen, donde la conocen y aprecian en todo lo que vale.

Las bondades, se puede decir que son las mismas que las del Plymouth Rock, con la diferencia que su carne es mejor, pero en cambio son menos ponedoras y más delicadas.

Caracteres del gallo: Cabeza pequeña, adornada con cresta sencilla, derecha con picos regulares, carúnculas y barbas de hermoso color rojo. La plumazón es abundante y cambia lo mismo que el color de las patas y el pico, con las variedades.

En la variedad Negra, la pluma es del mismo color con reflejos verdosos. El pico es negro con la punta blanca y las patas limpias, de color negro brillante, con las uñas completamente blancas.

En las variedades Blanca y Amarilla, la pluma es como su nombre lo indica y el pico y patas color blanco rosado, podría decirse color carne. Alcanza a pesar 4.50 a 5 Kgs. y más, cuando son adultas.

Gallina: Posee los mismos caracteres del gallo, pero en proporciones más reducidas, lo que es propio de su sexo.

Son regulares ponedoras, empolladoras y madres.

Los pollos se desarrollan rápidamente pero son delicados.

Presentan gran aptitud para el engorde y su carne es abundante, sabrosa y fina.

Dan notables capones, dignos de las mejores mesas.

Su abundante plumón las destaca entre las demás razas y les dá un hermoso aspecto.

RAZA WYANDOTTE

Es de origen americano llevando el nombre arriba expresado desde que estas aves fueron incorporadas al Standard de 1883. Dejamos pues, a éste, expresar las características de la raza que nos ocupa y que es considerada como una de las más populares, dentro del peso mediano a que pertenecen.

"En la forma estas aves tienen un tipo peculiar que les es propio".

"Es enfáticamente un ave de curvas".

Los criadores debieran luchar para mantener su lomo corto, ancho y profundo y su cuerpo redondeado.

La cresta curvada y apretada presta belleza a la especie. La diversidad de color que se encuentra en las ocho variedades permite al criador hacer su elección a gusto. Cada variedad tiene puntos de color difíciles de obtener, que una vez obtenidos dan gran valor al ejemplar. Sea cual fuere la variedad que se elija, hay siempre interesantes problemas de color a resolver. En las blancas habrá que conseguir el plumaje blanco puro, evitando el crema o bronceado; en las negras, habrá que obtener el negro verdoso brillante, sin listas púrpuras; en las plateadas, habrá que obtener golillas plateadas y silletas libres de color bronceado, grandes centros ovales, blancos, libres de musgosidad y ribetes del pecho libres de bordes blancos; en las doradas hay que conseguir el matiz correcto de bayo dorado, que en esta variedad reemplaza el blanco de las plateadas; en las Buffs hay que obtener un matiz uniforme ante dorado, y evitar la demasía de negro y blanco: en la aperdizada y plateada a rayas, hay que obtener el color fundamental con ribetes claros y bien definidos en el pescuezo y en el lomo; en las Columbians, hay que mantener la superficie del cuello, lomo y arcos de las alas de los machos libres de color bronceado, y conseguir además ribetes definidos en el cuello, con cola negra, cubierta, listada, y alas negras y blancas, en machos y hembras.

Descalificaciones de las Wyandotes

Mejillas más de un cuarto blanco, esmalte positivo.

Peso Standard

Gallo	3 kilos	850	gramos
Gallipollo	3 kilos	397	"
Gallina	2 kilos	944	"
Polla	2 kilos	491	"

Forma del macho

Cabeza: Corta, redonda, ancha.

Pico: Corto, bien curvado.

Ojos: Llenos, ovales.

Cresta: Rosa, baja, bien sentada en la cabeza, parte superior libre del hueco central, oval y la superficie cubierta con pequeños puntos redondos en dirección a un punto bien definido en la parte trasera; toda la cresta curvándose conforme a la forma del cráneo.

Barbillas y mejillas: Barbillas moderadamente largas, hermosamente redondeadas en los bordes inferiores, de igual tamaño, de contextura fina, libres de pliegues o arrugas. Mejillas oblongas, bien definidas, colgando como un tercio de largo de las barbillas lisas.

Cuello: Corto, bien arqueado, golilla abundante, flotando bien sobre los hombros.

Alas: De tamaño mediano, no llevadas muy pegadas al cuerpo, costados bien redondeados.

Lomo: Corto, ancho, chato en los hombros; silleta ancha, llena, levantándose en forma cóncava hacia la cola; pluma de la silleta, abundante.

Cola: Corta, bien abierta en la base, llevada en un ángulo de 50 grados sobre la horizontal; las plumas en forma de arco, moderadamente largas curvándose apretada y graciosamente sobre la cola; cubiertas: abundantes, llenando bien el frente y ocultando las plumas tiesas.

Pecho: Ancho, profundo, redondo.

Cuerpo y vientre: Cuerpo moderadamente corto, ancho y redondo; vientre bien emplumado, bien redondeado.

Patas y dedos: Muslos, cortos, fuertes, mostrando la silueta de la forma cuando se la mira de costado, bien cubiertos con pequeñas plumas, tarsos cortos, fuertes, bien separados, bien redondeados; dedos derechos.

Forma de la hembra

Cabeza: Corta, redonda; corona ancha.

Pico: Corto, bien curvado.

Ojos: Llenos, ovales.

Cresta: Rosa; igual a la del macho, pero más pequeña.

Barbillas y mejillas: Barbilla de contextura fina, bien redondeadas. Mejillas de forma oblonga, bien definidas.

Cuello: Corto, bien arqueado, plumas del mismo, abundantes.

Alas: De tamaño mediano, bien redondeadas y plegadas; parte delantera, bien cubierta por las plumas del pecho.

Lomo: .Corto, ancho, chato en los hombros; levantándose en línea cóncava para formar un cojín ancho, ligeramente redondeado, bien extendido hacia la cola; plumaje abundante.

Cola: Corta, bien abierta en la base.

Pecho: Ancho, profundo, redondo.

Cuerpo y vientre: Cuerpo moderadamente corto, profundo, redondo; vientre bien emplumado y redondeado.

Patas y dedos: Muslos cortos, gruesos, bien separados, mostrando la línea de la forma al verlos de costado, bien cubiertos de plumas suaves; tarsos cortos, gruesos, bien separados, bien redondeados; dedos derechos.

WYANDOTTES PLATEADAS

Descalificaciones

Tarsos que no son amarillos (véase descalificaciones generales y de las Wyandottes.)

Color del macho

Cabeza: Plumaje blanco plateado, teniendo cada pluma una franja negra disminuyendo hasta un hermoso punto cerca de su extremidad.

Pico: Cuerno obscuro, con un tinte amarillo en la punta.

Ojos: Rojos bayos.

Cresta, cara, barbillas y mejillas: Rojo brillante.

Cuello: Golilla de un negro verde lustroso, las plumas con un borde estrecho blanco plateado, uniforme en anchura, *extendiéndose alrededor de la punta;* plumaje en el frente de la golilla igual al del pecho, cañón de la pluma: blanco.

Alas: Arcos, blanco plateado; cubierta, blancas con lazos estrechos de color verde negro lustroso, correspondiendo a la forma de las plumas, formando una doble barra de plumas enlazadas a través de las alas; primarias, negras, bordes inferiores blancos; secundarias, negras, la mitad de las plumas de afuera blancas, con bordes estrechos negros más anchos en las puntas, plumas superiores, ribeteadas de blanco.

Lomo: *Blanco plateado,* silleta, blanco plateado aparentemente, con una franja negra a través de cada pluma, enlazada con blanco, correspondiendo a la forma del centro: las negras teniendo un centro blanco en forma de diamante.

Cola: Negra, plumas arqueadas y cubiertas de un negro verde lustroso; pequeñas, cubiertas, negras, con centros blancos *en forma de diamante;* las plumas ribeteadas de blanco.

Pecho: Cada pluma blanca ribeteada con un estrecho borde negro verdoso bien definido, correspondiendo al borde de la pluma.

Cuerpo y vientre: Cuerpo: cada pluma blanca enlazada con un borde verde negro lustroso, muy bien definido, *correspondiendo al borde de la pluma;* vientre: color pizarra, espolvoreado de gris.

Patas y dedos: Muslos: cada pluma ribeteada con un borde estrecho negro, verde lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma; tarsos y dedos amarillos.

Color interior en todas las secciones: pizarra.

Color de la hembra

Cabeza: Plumaje, gris plateado.

Pico: Cuerno obscuro, tirando a amarillo en la punta.

Ojos: Bayo rojizo.

Cresta, cara, barbillas y mejillas: Rojos brillantes.

Cuello: Blanco plateado en apariencia, con un centro negro a través de cada pluma, ribeteada de blanco; cañones de las plumas: blancos; las plumas del frente del cuello, lo mismo que las del pecho.

Alas: Hombros, arcos y cubiertas: cada pluma blanca, ribeteada con un borde estrecho negro verdoso, muy bien definido, correspondiendo a los bordes inferiores, blancos; secundarias: negras, mitad de las plumas exteriores, blancas con un borde estrecho negro más ancho en las puntas.

Lomo: Cada pluma blanca, ribeteada con un borde estrecho verde negro lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma.

Cola: Negra, los costados superiores de las dos plumas de arriba ribeteadas de blanco; cubiertas, y pequeñas cubiertas, negras con centros blancos.

Pecho: Cada pluma blanca ribeteada con un borde estrecho verde negro lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde la pluma.

Cuerpo y vientre: Cuerpo: cada pluma blanca, ribeteada con un borde estrecho verde negro lustroso, muy bien definido correspondiendo al borde de la pluma; vientre: pizarra, espolvoreado de gris.

Patas y dedos: Muslos: cada pluma blanca, ribeteada con un borde estrecho verde negro lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma; tarsos y dedos amarillos.

Color interior de todas las secciones: pizarra.

WYANDOTTE DORADAS

Descalificaciones

Tarsos que no sean amarillos o amarillo obscuro (véase descalificaciones generales y sobre las Wyandottes.)

COLOR DEL MACHO

Cabeza: Plumaje bayo dorado, teniendo cada pluma una franja negra acabando en una punta fina cerca de su extremidad.

Pico: Cuerno obscuro, tirando a amarillo en la punta.

Ojos: Bayos rojizos.

Cresta, cara, barbillas y mejillas: Rojo brillante.

Cuello: Golilla, la pluma de un negro verde lustroso, con un borde estrecho bayo dorado, uniforme en su ancho, extendiéndose alrededor de la punta de la pluma; cañón de la pluma, bayo dorado; plumaje del frente de la golilla igual al del pecho.

Alas: Arcos, bayo dorado; cubiertas, bayo doradas con ribetes estrechos de un negro verde lustroso, correspondiendo a la forma de las plumas formando una doble barra de plumas ribeteadas, a través de las alas; primarias, negras, borde inferior, bayo dorado; secundarias, negras; mitad inferior de las plumas exteriores, bayo doradas, con un borde negro estrecho más ancho en la punta, plumas superiores, con un borde bayo dorado.

Lomo: Bayo dorado; silleta bayo dorada aparentemente, teniendo una franja negra a través de cada pluma ribeteada de bayo dorado, correspondiendo a la forma del centro, teniendo la negra un centro largo forma diamante bayo dorado.

Pecho: Cada pluma, bayo dorado ribeteada con un borde estrecho lustroso, negro verdoso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma.

Cuerpo y vientre: Cuerpo, cada pluma bayo dorada, ribeteada con un borde estrecho, lustroso, negro verdoso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma: vientre, pizarra, espolvoreado de bayo dorado.

Patas y dedos: Muslos, cada pluma bayo dorada ribeteada con un borde estrecho lustroso negro verdoso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma; tarso y dedos amarillos.

Color interior en todas las secciones: **pizarra.**

COLOR DE LA HEMBRA

Cabeza: Plumaje bayo dorado.

Pico: Cuerno obscuro, tirando a amarillo hacia la punta.

Ojos: Bayos rojizos.

Cresta, cara, barbillas y orejillas: Rojo brillante.

Cuello: Bayo dorado en apariencia con un centro negro a través de cada pluma, ribeteado de bayo dorado, cañón de las plumas bayo dorado; las plumas del frente del cuello, iguales a las del pecho.

Alas: Hombros, arcos y cubiertas, teniendo cada pluma ribeteada con estrecho borde negro lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma; primarias, negras, borde inferior, bayo dorado; secundarias, negras, mitad inferior de las plumas exteriores, bayo dorado, con bordes estrechos negros más anchos en las puntas.

Lomo: Cada pluma bayo dorada, ribeteada con un borde estrecho negro verde lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma.

Cola: Negra, los lados superiores de las dos plumas de arriba ribeteadas con bayo dorado; cubiertas, y pequeñas cubiertas, negras con centro bayo dorado.

Pecho: Cada pluma, bayo dorada, ribeteadas con un estrecho borde negro verde lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma.

Cuerpo y vientre: Cuerpo; cada pluma bayo dorada, ribeteada con un borde estrecho negro verde lustroso, muy bien definido, correspondiendo al borde de la pluma; vientre pizarra, espolvoreado con bayo dorado.

Patas y dedos: Muslos, cada pluma bayo dorada, ribeteada con un estrecho borde negro verde lustroso, muy bien definido, correspondiente al borde de la pluma; tarsos y dedos amarillos.

Color interior en todas las secciones: pizarra.

WYANDOTTES NEGRAS

Descalificaciones

Blanco en cualquier parte del plumaje, o blanco en

cualquier pluma, extendiéndose más de doce milímetros; tarsos que no sean negros, tirando a amarillo o a amarillo obscuro; plantas de los pies que no sean amarillas (Véase descalificaciones generales y de las Wyandottes).

COLOR DEL MACHO Y DE LA HEMBRA

Pico: Negro, sombreado de amarillo.
Ojos: Bayo rojizos.
Cresta, cara, barbillas y orejillas: Rojo brillante.
Tarsos y dedos: Amarillos o amarillos obscuros.
Plantas de los pies: Amarillas.
Plumaje: Negro verde lustroso en todas partes.
Color interior en todas las secciones: pizarra.

BUFF WYANDOTTES

Descalificaciones

Tarsos que no sean amarillos. (Véase descalificaciones generales y de las Wyandottes).

COLOR DEL MACHO

Pico: Amarillo.
Ojos: Bayos rojizos.
Cresta, cara, barbillas y mejillas: Rojo brillantes.
Tarsos y dedos: Amarillo subido.
Plumaje: En todas partes, un color uniforme, ante dorado subido, libre de apariencia harinosa; la cabeza, cuello, golilla, lomo, arcos de las alas y silleta muy lustrosos; color interior de tinte algo más claro, libre de color extraño. Diferentes sombras de color ante, en dos o más secciones, constituyen un serio defecto. Una armoniosa mezcla de color ante, en todas las secciones, es mucho más deseable.

COLOR DE LA HEMBRA

Pico: Amarillo.
Ojos: Bayo rojizo.

Cresta, cara, barbillas y mejillas: Rojo brillante.

Tarsos y dedos: Amarillo subido.

Plumaje: La superficie en todas partes de un color subido, uniforme, ante dorado, libre de apariencia harinosa; *la cabeza y cuello mostrando un lustre del mismo color,* como el resto del plumaje; color interior, algo más claro, libre de color extraño. Diferentes sombras de color ante, en dos o más secciones, constituyen un serio defecto.

Una armoniosa mezcla de color ante, en todas las secciones, es más deseable.

RAZA LEGHORN

Esta famosa raza, hoy con tanto renombre, es oriunda de Italia Septentrional. Comprende animales más bien pequeños — de patas y pico amarillo — orejillas blancas. muy activos y vivaces a la vez que rústicos y prolíficos. La hembra difícilmente se presta a la incubación siendo en cambio, destacadas ponedoras. — Los ejemplares más típicos y útiles, son los que más se aproximan a las exigencias *del Standar of Perfection, por lo que tomamos de* éste lo que al respecto se expresa.

Las ocho variedades que se distinguen son: la Bruna de cresta simple y de cresta rosa — la Blanca de cresta simple y de cresta rosa, — la Leonada de cresta simple y de cresta rosa, — la Negra de cresta simple y la Plateada de cresta simple.

Todas son idénticas a excepción del color y la forma de la cresta.

ASPECTO DEL MACHO

Cabeza. — Largo moderado, ligeramente profunda.

Pico. — No demasiado largo, graciosamente curvo.

Ojos. — Tamaño mediano y casi redondos.

Cresta simple. — Tamaño medio, derecha y levantada, *firme y bien sobre la cabeza,* teniendo cinco picos bien pronunciados, profundamente cerrada y extendiéndose bien sobre la parte de atrás de la cabeza, sin tendencia a seguir

la curva del pescuezo; lisa, libre de torceduras y pliegues.

Cara. — Lisa, de textura fina, redonda.

Barbillas y orejillas. — Barbillas largas, delgadas, bien redondeadas, textura suave, libre de pliegues o torceduras. Orejillas de aspecto de una almendra ensanchada, lisa, tamaño *moderado, bien pegadas contra la cabeza.*

Cuello. — Largo, graciosamente arqueado; esclavina abundante, flotando bien sobre los hombros.

Alas. — *Grandes, bien plegadas.*

Dorso o espalda. — De largo moderado, algo redondeado sobre los hombros, ligeramente caído hacia abajo desde *los hombros al centro de la espalda, iniciándose en* este punto una concavidad gradualmente mayor que termina a nivel de la cola.

Cola. — Grande, *bien desplegada, plumas caudales* llevadas a un ángulo de cuarenta y cinco grados sobre la horizontal. Grandes plumas caudales, largas, bien curvadas, cobijas abundantes.

Pecho. — Bien redondeado, llevado bien hacia adelante.

Cuerpo y vientre. — Cuerpo de tamaño medio, ligeramente profundo, derecho o levantado de delante atrás. Plumas del bajo vientre cortas.

Patas y dedos. — Muslos y tarsos medianamente largos y delgados.

ASPECTO DE LA HEMBRA

Cabeza. — Larga, mediana y ligeramente profunda, bien redondeada.

Pico. — No demasiado largo y graciosamente curvado.

Ojos. — Tamaño medio y casi redondos.

Cresta simple. — Tamaño medio, profundamente cerrada, teniendo cinco picos bien distintos; la parte anterior de la cresta y el primer pico bien parados y el resto de la cresta cayendo gradualmente hacia un lado, fina de textura, libre de pliegues.

Cara. — Lisa, fina de textura, casi redonda.

Barbillas y orejillas. — Barbillas de tamaño medio, delgadas, bien redondeadas. Orejillas con aspecto oval, lisas, delgadas, libres de pliegues o torceduras, bien pegadas contra la cabeza.

Cuello. — Largo, fino y graciosamente arqueado.

Alas. — Grandes, bien plegadas.

Dorso o espalda. — De largo mediano, algo redondeado, con una ligera caída hacia abajo desde los hombros al centro de la espalda, iniciándose en este punto una concavidad inclinada hacia la cola.

Cola. — Larga, llena, bien extendida, llevada a un ángulo de cuarenta y cinco grados de la horizontal.

Pecho. — Bien redondeado, llevado bien hacia adelante.

Cuerpo y vientre. — Cuerpo moderamente largo, ligeramente profundo, derechos de adelante atrás, plumas del bajo vientre casi cortas, aunque más desarrolladas que en el macho.

Patas y dedos. — Muslos y tarsos medianamente largos y delgados. Dedos derechos.

LEGHORNS BLANCAS
Cresta rosa y simple

Descalificaciones

Rojo cubriendo más de la mitad de las orejillas en los gallos y gallinas (especialmente si estos son animales de ocho meses). Plumas de otro color que no sean el blanco en cualquier parte del plumaje, tarsos de otro color que no sea el amarillo.

COLOR DEL MACHO Y DE LA HEMBRA

Pico. — Amarillo.

Ojos. — Bayo rojizo.

Cresta, cara y barbillas. — Rojo brillante.

Orejillas. — Blancas.

Tarsos y dedos. — Amarillo brillante; rojo mostrándo-

se sobre los costados y detrás de las escamas, no es un defecto en los machos.

Plumaje. — Barbas umbélice y raquis de las plumas, *en todas sus secciones, color blanco puro.*

MEJORA

Es el arte de colocar las aptitudes fisiológicas que poseen los animales y que tienden a su propia conservación y la de su especie, en el más alto grado de función económica; al mismo tiempo, conservar esas modificaciones obtenidas, preservándolas de toda degeneración.

El objeto de la mejora es *desarrollar las funciones* económicas, colocando los animales en condiciones de dar el mayor producto que sea posible obtener.

Los métodos con que se cuenta para esto son la *selección y el cruzamiento*. Para *hacer selección* se debe buscar, no solamente la hermosura de la pluma propia de cada variedad, sinó también la belleza de las formas, la fineza de la piel y sobre todo escoger las gallinas buenas ponedoras.

Procediendo en esta forma, no solamente se conserva la pureza de la raza, sinó que se mejora; conciliando lo útil con lo agradable.

Cuando se trate de mejorar una raza, vertiendo en ella todos los caracteres de otra, no se suprimirán los gallos mejoradores hasta que la transformación sufrida sea bastante completa, fijándose entonces la nueva raza. Hasta ese momento no se separarán de la reproducción los productos machos, empleándose siempre los productos hembras cada vez más mejorados.

Pero si lo que se desea es obtener una raza intermedia, que participe de las cualidades del gallo y de la gallina de distintas castas, deberá detenerse el cruzamiento cuando los productos obtenidos posean los caracteres medios que se buscan.

GALLINAS, PARQUES Y UTILES DEL GALLINERO

Los gallineros o casillas deben reunir todas las buenas condiciones de higiene y comodidad, sin por esto olvidar que se harán lo más económicamente posible.

Un modelo económico y que dá buenos resultados, es una casilla con techo de dos aguas, de madera con tela asfaltada por encima. Los costados y el fondo forrados de madera y el frente con alambre tejido, que mirará hacia el lado que menos azota el viento y la lluvia. Esta casilla será de tamaño suficiente, para dar lugar a las perchas correspondientes para 50 a 100 aves y además se encontrarán unos 12 o 15 ponedores para las gallinas.

El piso será de tabla machimbrada y las junturas se taparán con masilla, para evitar que insectos e inmundicias se acumulen en ellas.

Convendrá que el piso sea colocado a una altura de 50 cm. del suelo, para que tenga suficiente ventilación y al mismo tiempo proporcione un resguardo para las aves durante el día.

Los parques para aves, se imponen donde se cultivan más de una raza o donde se cría en gran escala.

Con extensiones de terrenos más o menos grandes, cercadas de tejido de alambre.

Las aves encerradas, por bien atendidas que estén, no producen lo que deben y además, el peligro de las epidemias, — que tan grande es entre las gallinas, — es mucho mayor, por lo tanto no se recomiendan sino en los casos únicos, en que sea imposible conciliar de otro modo.

En caso de tenerse que instalar parques, será conveniente plantar en ellos árboles, lo mismo que alrededor del gallinero, para dar frescura y salvar a las aves de los ardientes calores del sol de Verano que tanto las perjudica. Los útiles del gallinero son las perchas, comederos, bebederos y poñederos.

Perchas, se llaman a los listones de madera, que han de servir para que duerman las aves.

Por lo general, se acostumbran a hacer en forma de escalera, es decir, que el conjunto de los listones forma un plano inclinado.

Esta disposición es poco práctica, la única ventaja que presenta es la de ahorrar superficie de terreno; en cambio, las gallinas se ensucian unas a las otras y los golpes recibidos por caídas son mayores.

Por otro lado, las aves pesadas encuentran mucha dificultad para encaramarse en ellas; es por esa razón que se ha ideado que los listones de las perchas, estén colocados *todos a una misma altura del suelo, nunca mayor de* 50 cm.

Con esta disposición, las consecuencias de los golpes son menores y casi se puede decir que desaparecen, evitando al mismo tiempo que las aves se ensucien.

La separación entre los listones será m/m. de 40 a 50 cm. y éstos no serán cilíndricos como se usaban hasta ahora, sinó más bien achatados, con las aristas suprimidas y perfectamente lisos, presentando la cara más ancha para que las aves tengan el mayor apoyo posible.

Con el fin de efectuar una rigurosa limpieza, las perchas se harán movibles.

Los comederos son indispensables cuando se usan alimentos muy triturados o cuando las aves se crían encerradas, con el fin de que no desperdicien la comida.

De los bebederos también se conocen infinidad de formatos, entre ellos de barro redondo y rectangulares, y de zinc con formas diversas; los hay de sifón y de agua corriente.

Es del caso indicar aquí, para los lugares en que se disponga de agua corriente, lo que es fácil obtener trayendo el agua por desnivel, un bebedero muy práctico y barato.

En un paraje donde haya sombra parte del día, y si es posible debajo de árboles, se construirá en el suelo una canaleta con ladrillos puestos de canto y asegurados con un poco de mezcla.

A esta canaleta se hará llegar el agua por desnivel y regulando su salida, se mantendrá una corriente de agua contínua.

Este bebedero tiene la ventaja de evitar que la saliva *de una gallina sirva para aplacar la sed de otra,* aminorando así el peligro de contagio de muchas enfermedades, y, al mismo tiempo, conservándose el agua perfectamente clara, que se mantiene fresca aún en los días de riguroso verano.


VERMOUTH "TRAPICHE"
DELICIOSO
INSUPERABLE
Agentes: A. LOPEZ & Cía ◆ Montevideo

INCUBACION NATURAL Y ARTIFICIAL

Por incubación entendemos el desarrollo normal del embrión, por medio del calor comunicado al huevo natural o artificialmente y dentro del tiempo que le marcan las leyes fisiológicas.

Incubación natural se dice, cuando el desarrollo del gérmen es producido por el calor que le comunica la gallina al echarse sobre ellos.

En estas condiciones, se dice que la gallina está clueca, siendo ésta la forma más conocida en nuestra campaña.

La incubación artificial se lleva a cabo por máquinas construídas especialmente, que hoy ya han alcanzado perfeccionamiento.

Siendo la incubación un capítulo muy delicado y extenso, no entraremos de lleno en él, sino que nos conformaremos con pasar una ligera revista.

En primer término, la elección de los huevos requiere grandes precauciones y mucho cuidado.

Deben elegirse los huevos de tamaño y forma regular, no los más grandes como muchos creen, porque éstos no siempre tienen la yema grande, que es lo que debe buscarse.

Además, debe tenerse muy en cuenta la fecha de la postura, que nunca debe pasar de dos semanas; con este fin se señalarán con tinta, poniendo la fecha y la raza a que pertenecen.

Deben desecharse todos los huevos de origen dudoso, como también los que presenten deformidades y que su cáscara no sea bien lisa.

Los huevos que se utilicen deben estar bien limpios, y para conservarlos en buenas condiciones, existen cajas especiales donde se les puede dar vuelta diariamente para evitar que la yema se siente, pegándose a la película que está debajo de la cáscara.

Fácilmente se sabe cuando una gallina se muestra clueca, pero no todas las cluecas sirven para la incubación.

Para obtener buenos resultados, debe tenerse presente lo siguiente: no se echará ninguna gallina menor de

dos años, — ésta deberá ser dócil, bien desarrollada y poseyendo abundante plumazón.

Deben desecharse las gallinas ariscas e inquietas, como también las que acostumbran a comerse los huevos.

Antes de ponerles los huevos para que los incube, se las someterá a una prueba de 24 horas con huevos de porcelana.

Habrá un cuarto especial para la incubación, en el que se dispondrán alrededor de los nidos, que pueden ser simples cajones o canastos con tapa de tejido de alambre, en los que se pondrá un poco de heno mezclado con palillos de tabaco para ahuyentar el piojillo.

Las cluecas se deben levantar diariamente de los nidos para airear los huevos, aprovechándose esta oportunidad para darles agua y el alimento necesario, teniendo cuidado de que vuelvan al nido antes de 1|2 hora, para evitar que los huevos se enfríen demasiado.

El número de huevos que pueden ponérsele a una gallina, varía con el tamaño de ésta y solo se tendrá en cuenta que los cubra a todos perfectamente.

Se ha ensayado también la incubación con pavas, dando muy buenos resultados; en primer lugar, porque es posible ponerle mayor número de huevos y, además, pueden aprovecharse para dos incubaciones seguidas, teniendo cuidado de sacarles los pollitos y ponerles huevos nuevos.

Las máquinas para la incubación son de diversos formatos y hay infinidad de marcas; en unas la calefacción se lleva a cabo por aire caliente, en otras por agua, siendo éstas últimas preferibles.

Durante el curso de la incubación es necesario vigilar los huevos, para ver si el embrión sigue el desarrollo normal.

Deberán pues, mirarse los huevos con la lámpara, o con el ovoscopo; la primera vez del 5.º al 7.º día de la incubación, separando aquellos cuyo embrión no se haya desarrollado bastante y mercando los sospechosos.

Al undécimo día se repetirá la operación, empezando por los que han resultados dudosos la primera vez.

Esta operación tiene por objeto no perder tiempo, in-

cubando huevos infecundos. Si se quiere, es posible incubar todo el año; pero sólo se obtendrán buenos resultados haciéndolo en Otoño y Primavera.

CRIANZA DE POLLITOS

Cuando la incubación ha llegado a término, el pollo rompe la cáscara y sale de ella. Poco después, al calor de la clueca, o al calor de la incubadora, su cuerpo se seca y se robustece lo bastante para caminar y correr cortas distancias. Sin embargo, es conveniente evitar que salgan del nido o incubadora antes de las 36 horas, pues, aunque al parecer no lo precisen, les es necesario cierto reposo.

Cumplidas las 36 horas, durante las cuales no recibirán ningún alimento, se sacan con cuidado de los nidos llevando consigo la clueca, la que se encierra en unas jaulas de mimbre o alambre, que permiten salir solamente a los polluelos, que viendo a la gallina encerrada no se alejan demasiado.

Esto para el caso en que la incubación se haga con cluecas y que los crie la misma gallina. — Si la incubación se hiciera artificialmente, después del plazo marcado, se llevan los pollitos de la incubadora a la madre artificial preparada al efecto: que debe encontrarse a una *temperatura de 35 centígrados y donde encontrarán alimento* y agua.

Tanto en la incubación natural como artificial, la crianza puede hacerse por medio de capones, que aceptan los polluelos como hijos y los cuidan perfectamente, dando esta forma de crianza, excelentes resultados.

La crianza con gallina que es la forma más conocida en nuestro país, da buenos resultados siempre que se tenga cuidado en la alimentación, al mismo tiempo que se les proporcione sombra durante el día; guardándoles en una buena habitación los días lluviosos y durante la noche.

La crianza con madre artificial requiere más cuidado y mayor atención, pudiendo ser éstas para ponerlas a la intemperie o para guardarlas bajo techo.

ALIMENTACION

Las gallinas que se crían con libertad, son menos exigentes en la alimentación que las que se crían encerradas.

A las primeras, les es posible buscar su alimento y tienen siempre a su alcance el alimento verde tan necesario para las aves, sobre todo en el verano.

Se puede decir pues, que aves criadas en esas condiciones, se mantienen perfectamente con una pequeña ración de suplemento, que podrá ser de residuos de la cocina mezclados con algún forraje barato y que se calculará teniendo presente el tamaño de las aves, la estación y el lugar en que viven, pues éste puede ser más o menos pródigo en alimentos.

En cuanto a las aves que se crían encerradas, la cosa cambia y cambia notablemente; hay que proporcionarles todo el alimento necesario para su existencia y éste exige ser de muy buena calidad, sino se quiere ver desaparecer poco a poco todos los habitantes del gallinero.

Y éste es el gran problema, pues la alimentación con grano, la más apropiada para las aves, resulta bastante cara, aún cuando se pueda producir en el mismo establecimiento; y sólo resulta beneficiosa, tratándose de aves finas, dado el alto precio que pueden alcanzar.

Además hay que proporcionarles el verde necesario, que no en todas las estaciones se tiene a mano, resultando también mayores gastos por el aumento de personal, que se hace indispensable para la producción y cuidado.

Sin embargo, las aves finas pagan siempre bien al que las cuida, pero eso no se puede tomar como base de una explotación; hay que pensar en la producción de huevos y pollos para el consumo de la población.

Se calcula que una gallina encerrada, debe recibir diariamente 100 gramos de alimento que pueden repartirse en 3 raciones.

Una por la mañana, a razón de 50 gramos de grano por cabeza y que podría componerse de 3|5 partes de maíz y el resto de triguillo.

Otra a medio día, de verde, ya sean legumbres o alfalfa, a razón de 30 gramos por cabeza, y por último una ración por la tarde de alimento cocido, aprovechando los residuos de la cocina, mezclados con afrecho o afrechillo hasta completar los 100 gramos de ración diaria.

Si los residuos de cocina fueran pobres en sustancias animales, habrá que agregarles carne triturada, *harina de carne, gusanos u otros alimentos.*

Además, existirán siempre en el gallinero a discreción, conchillas mezcladas con huesos molidos, cenizas u otra sustancia conteniendo calcio.

ENFERMEDADES MAS COMUNES

Para terminar, pasaremos revista a algunas de las enfermedades que padecen las aves:

Moquillo. — Enfermedad leve aunque es contagiosa, común en invierno, conocida también por los nombres de Romadizo — Resfrío — Catarro Nasal.

Causas. — *Gallineros húmedos y muy calientes* — corrientes de aire — mojaduras — paso repentino del calor al frío.

Síntomas. — Cabeza caliente, — abundante secreción por las narices — ojos inflamados y humedecidos — estornudos — el animal respira por la boca que conserva entreabierta.

Tratamiento. — Se les darán a los animales atacados comidas calientes, que facilitarán la salida de las mucosidades que obstruyen las narices. — Lavajes de la cabeza 2 o 3 veces por día con agua sedativa — Fumigaciones de eucaliptus al anochecer.

Profilaxia. — Aislar los enfermos, desinfectar rigurosamente gallineros, parques y útiles del gallinero — quemar cadáveres.

Tifus. — Enfermedad terrible y muy contagiosa, debida a una alteración de la sangre, que cuando aparece *(Verano y Otoño) se lleva casi siempre un 50 o|o de las* aves.

Causas. — Lluvias frecuentes — humedad excesiva

de los parques y gallineros — falta de higiene — bebidas insalubres — alimentos descompuestos — contagio.

Síntomas. — Cresta color azul violado — excrementos líquidos, con algunas estrías sanguinolentas y olor fétido.

La gallina se muestra alegre y busca que comer, a pesar de que la muerte está próxima. En efecto, pronto detiene su marcha, deja caer las alas — respira con trabajo — se dilatan las pupilas y la vista se obscurece — vacila al querer andar en busca de un lugar obscuro — se notan convulsiones y estremecimientos — cae y muere.

El cadáver se pudre pronto.

Con la autopsia, se encuentra el buche y la molleja con pequeñas manchas rojas (petegias) las mucosas intestinales encendidas, cubiertas de un moco espeso y amarillo.

Los vasos están llenos de sangre negra y espesa — Hígado negro y abultado — pulmones rojos — obscuros con manchas negras.

La sangre se presenta negra y sin coagular, despidiendo mal olor.

Tratamiento. — En la imposibilidad de tratar separadamente las gallinas cuando son muchas, se procederá como tratamiento preventivo a mudarles diariamente el agua, preparada de la siguiente manera:

Agua limpia	1 litro
Sulfato de hierro	80 gramos

Esta disolución ferruginosa, tonifica los órganos digestivos — conserva en la sangre abundancia de fibrina y preserva a los animales de la afección disminuyendo los estragos que ella produce.

Profilaxia. — Quemar los cadáveres — desinfección rigurosa del gallinero y útiles — regar los parques con *una solución de sulfato de cobre al 5 o|o y proceder a un* blanqueo con lechada de cal.

Viruela. — Afección contagiosa, que ataca gran número de animales, conocida también por inflamación de *los ojos*.

Causas. — Corrientes de aire frío — gases amoníacales que se desprenden de los excrementos y por consiguiente, falta de limpieza y ventilación.

Síntomas. — Aparición de fístulas de color pardo blancuzco en el nacimiento de la boca y párpados, que hacen aparecer los ojos como fuera de las órbitas.

Tratamiento. — Lavar la cabeza de las aves atacadas con agua sedativa, por lo menos dos veces al día.

Si la inflamación desaparece y los tumores quedan fluctuando sin estar doloridos, se friccionarán con pomada alcanforada hasta que desaparezcan.

Profilaxia. — Aislar los enfermos, llevándolos a lugares aseados y templados — quemar los muertos — desinfectar bien gallineros y parques.

Difteria. — Enfermedad contagiosa, muy común en nuestros gallineros.

Causas. — Cambios bruscos de temperatura — falta de higiene en los gallineros, contagio.

Síntomas. — Estornudos frecuentes — aparición de placas blancas en la garganta — alas caídas — saliva espesa — temblorosa — un pequeño grito gutural — respiración difícil — fiebre — falta de apetito.

Tratamiento. — Zumo de limón aplicado a la garganta tres veces al día y en caso de que las llagas fueran numerosas, se pasará diariamente un hisopo mojado en ácido fénico diluído tratando de no hacerle sangre.

Profilaxis. — Aislar los enfermos — quemar los muertos — desinfectar los gallineros y parques — darles agua como para el tifus.

Sarna. — Enfermedad producida por un ácaro que se localiza debajo de las escamas de las patas y que puede extenderse por el cuerpo.

Causas. — Falta de aseo y contagio.

Síntomas. — Decoloración de la piel de las patas y dedos, empezando por el levantamiento de las escamas, hasta la deformación completa de las patas y dedos.

Tratamiento. — Lavar las patas con agua simple templada y jabón de creolina.

Después secarlas bien y aplicar una pomada sulfurada

El Doctor Castello indica la fórmula siguiente:

Sulfuro de potasio	10 gramos
Petróleo	20 gotas
Vaselina bórica	100 gramos

Otra fórmula aconsejable es:

Acido salicílico	5 gramos
Creosota pura	6 "
Azufre	30 "
Vaselina	100 "

Cualquiera de las dos pomadas que se use, deberá aplicarse después del baño de patas.

Dos días después, se lavarán nuevamente las patas, sacando las costras sin hacer sangre y aplicando enseguida la misma pomada.

Profilaxia. — La misma que para el moquillo.

J. Molins (hijo)

Montevideo, Agosto 22 1931.

El Juego de Bochas

Es realmente extraordinario el incremento que ha tomado en Montevideo, el viejo juego de las bochas, cuyo tradicional arraigo en nuestra campaña, ha permitido considerarlo por muchos lustros, como el deporte casi exclusivo de nuestros criollos.

Pero hoy, ya no pertenece solamente al campo. Las bochas han adquirido carta de ciudadanía metropolitana. Desde que se fundó, hace unos años, en Montevideo, la Federación Uruguaya de Bochas, ha cundido entre los aficionados, un entusiasmo de tal magnitud, que los clubs

bochísticos surgen día a día, como por generación espontánea, ascendiendo a centenares las Instituciones que han obtenido afiliación.

Las autoridades que rigen este saludable deporte, luego de dictar un reglamento general del juego, han organizado varios campeonatos, logrando extraordinario éxito. Y es indudable que estos torneos cobrarán mayor importancia, cuando se extienda al interior de la República, la afición bochófila, que ha surgido con tanto ardor en la capital del país.

Como una contribución al desarrollo de este noble y saludable ejercicio físico, a la vez que como un estímulo a los pobladores de la campaña, insertamos en EL LABRADOR los datos más importantes respecto a la construcción de canchas, reglas de juego, medidas de las canchas, etc.

Cómo deben ser las canchas

Se entiende por cancha el espacio limitado por bandas laterales y cabeceras de madera, con una extensión comprendida entre 22 a 25 metros de largo por 3 a 5 metros de ancho. Quiere decir que la extensión mínima de una cancha reglamentaria debe ser de 22 por 3, y la máxima de 25 por 5. Las bandas laterales de madera, tendrán una altura comprendida entre 25 y 30 centímetros, y en las esquinas 50 centímetros de altura, hasta una distancia de dos metros de la cabecera. Las cabeceras tendrán como mínimo 1.50 de altura.

Las tablas laterales deberán marcarse en forma bien visible, en las siguientes partes:

a un metro de las cabeceras;
a un metro cincuenta centímetros de las mismas;
y en las mitades de la cancha.

El afirmado de las canchas puede construirse con escombros, terrón, tosca, o conchilla, dándole siempre, los niveles convenientes. Las mejores canchas de la Capital se han construído a base de conchilla.

Del juego

La Federación ha dictado un minucioso cuerpo de disposiciones reglamentando el juego. Aunque en lo fundamental no difieren de las que observan, por práctica consuetudinaria, los aficionados del interior, dada la precisión con que están formuladas dichas reglas, conviene difundirlas entre los aficionados de la República. Seguidamente transcribimos los artículos pertinentes:

De arrimar. — Art. 10. — Todo jugador podrá jugar el chico en cualquier dirección hasta tres veces, debiendo previamente marcar el tiro y dar dos pasos. — Art. 11. — El chico deberá pasar por lo menos un metro de distancia de la mitad de la cancha. — Art 12. Si se hubiera jugado el chico tres veces consecutivas y quedara en la última fuera de juego, lo cederá al bando contrario el que podrá tirarlo una sola vez. — Art. 13. — Si tirado el chico por el bando contrario, quedara fuera de juego, el juez lo colocará a dos metros de la tabla del fondo y en el centro de la cancha, debiendo comenzar la jugada el cuadro que inició el tiro. — Art. 14. — No se permitirá jugar simultáneamente el chico y la bocha. — Art 15. — Una vez tirado el chico, el arrimador dará hasta dos pasos, en cualquier dirección, para jugar su bocha. — Art. 16. — El salto será considerado como paso. — Art. 17. — Cada vez que se juegue una bocha, el jugador deberá partir de la marca de tiro, teniendo un pie apoyado sobre la misma. — Art. 18. — Después de haber dado los dos pasos reglamentarios, el jugador no podrá mover el pie avanzado. Considérase el pie avanzado, al que da el segundo paso, no pudiendo con el otro pie pasar la línea donde se detuvo aquél. Esta infracción será penada con el retiro de la bocha. — Art. 19. — El jugador que antes de jugar la bocha resbalara en su pie avanzado, será penado con el retiro de la bocha jugada. — Art. 20. — El jugador está en juego desde que dá el primer paso y al recostarse en pared, tabla u otro objeto, o apoyarse en el suelo, será penado con el retiro de la bocha, si ésta hubiera sido jugada.

a) Si al jugarse la primera bocha de arrime, ésta

fuera retirada por una pena, deberá jugar el contrario. — Art. 21. — Si al jugarse la primera bocha de arrime en cada tiro, ésta llevara al chico a una distancia mayor de un metro, la bocha quedará en el lugar donde se detuvo y el chico se colocará en el sitio en que se encontraba. — Artículo 22. — Si al jugarse una bocha, ésta sin tocar tabla moviese a una contraria o al chico más de un metro, será considerado "mal juego".

a) El bando contrario podrá optar entre volver sus bochas movidas a la posición anterior o dejarlas en el lugar que han quedado.

b) Si optara por lo primero la bocha que hizo mal juego será penada sacándose de la cancha.

c) La opción da derecho al bando perjudicado a colocar todas las bochas movidas, aún las que pertenezcan a su adversario, en la primera posición o dejarlas donde hayan parado. — Art. 23. — Cuando se llevara por delante la bocha propia, y ésta, tocando o no, tabla, moviera la bocha contraria o el chico a una distancia mayor de un metro, el bando contrario tendrá la opción determinada en el artículo anterior. — Art. 24. — Aunque los jugadores estuvieran de acuerdo, una vez jugadas las bochas no se permitirá retirarlas para jugarlas nuevamente.

De bochar. — Art. 25. — Para bochar podrán darse hasta tres pasos, debiendo salir, teniendo un pie apoyado en la marca de tiro. — Art. 26. — Si al bochar, el jugador hubiera pegado a más de un metro de la bocha contraria o el chico y tocara a una u otro, el bando contrario tendrá el derecho de opción en la forma expresada en el artículo 22. — Art. 27. — Cuando al bochar, el jugador pegara en su propia bocha, se considerará como si lo hubiera hecho en el suelo y por lo tanto le es aplicable lo dispuesto en el artículo 22, entendiéndose que en caso de retirarse la bocha será sólo la últimamente jugada. — Artículo 28. — Cuando por efecto de un bochazo, el chico retrocediera y pasara la marca de salida, quedará anulado el tiro, y aconteciendo esto con las bochas se considerarán fuera de juego.

Disposiciones generales. — Art. 29. — El jugador

podrá tener la bocha en la mano, solamente desde el momento en que se determinará a jugarla, de lo contrario permanecerá ésta en el extremo de la cabecera que le corresponda, no pudiendo llevar consigo una bocha en lugares donde existan bochas en juego. — Art. 30. — Al dar los pasos reglamentarios el jugador podrá tener dos bochas en las manos siempre que no haya jugado una con anterioridad en ese tiro. Este artículo no rige para los individuales. — Art. 31. — Si al jugador se le cayera la bocha de la mano podrá jugarla nuevamente. — Artículo 32. — Cuando el jugador hubiera dado "pasete" su bocha se retirará del juego y si hubiera cambiado la situación de las bochas jugadas, éstas volverán a su anterior posición. — Art. 33. — Cuando un bando demorara más de tres minutos en jugar la bocha, será observado por el juez y en caso de reincidencia obligará a su capitán a retirar de la cancha a un jugador. — Art. 34. — Cuando una persona extraña al juego obstruyera el recorrido de una bocha o hubiera dificultado la libre acción de un jugador, es facultativo del juez otorgar la repetición de la bocha jugada. — Art. 35. — Cuando el chico saliera de la cancha y volviera nuevamente a su interior, se dará por anulado el tiro. — Art. 36. — Si una de las bochas saliera de la cancha y volviera al interior de la misma, se considerará fuera de juego.

a) Si la bocha volviese nuevamente a la cancha y tocase alguna bocha o el chico, deberán aquéllas ponerse en la misma posición en que se hallaban.

b) En el caso del inciso anterior y cuando la bocha, al volver a la cancha, tocara al chico o a alguna bocha que estuviera en movimiento, el tiro será anulado. — Art. 37. — Cuando el chico o la bocha corriera sobre las bandas y volviera a la cancha, sin encontrar obstáculo alguno, es entendido que continuará en juego. — Art. 38. — Se reputa también en juego toda bocha que se encuentre sobre otras o el chico y también cuando el chico esté sobre las bochas. — Art. 39. — Toda bocha que se juegue estando otra en movimiento, será retirada de juego. — Art. 40. — Si una vez detenido el chico o las bochas, fueran movidas involuntariamente por el juez,

marcador o jugadores, se colocarán en el sitio donde se encontraban. — Art. 41. — No podrá levantarse la bocha jugada si se advirtiera que otra del mismo bando, se hallaba en ganancia. — Art. 42. — Cuando el jugador advirtiera que una bocha de su bando está en ganancia, ese tanto será válido en cualquier momento. — Artículo 43. — En caso de empate seguirá jugando el bando que lo produjo. Si el tiro terminase en un empate quedará anulado. — Art. 44. — Se considerará juego libre con relación a todas las bochas, cuando el chico se encontrase a menos de un metro de la tabla del fondo. — Art. 45. — Tocando una bocha previamente tabla, el juego que hiciera será válido.

De las marcas de tiro. — Art. 46. — Se llama marca de tiro la línea sobre la cual deberán partir los jugadores para lanzar la bocha o el chico. — Art. 47. — Su extensión será de 30 a 50 centímetros y en línea recta. — Art. 48. — Deberá estar alejada de las tablas laterales por lo menos 30 centímetros. — Art. 49. — Necesariamente deberá fijarse en el espacio que media entre un metro y un metro cincuenta centímetros de la cabecera.

De las bochas. — Art. 50. — La posición de las bochas deberá ser marcada con tiza en la parte de afuera, tomando como referencia el chico. — Art. 51. — La posición de las bochas lisas se marcará con una línea recta terminando por otra pequeña en ángulo recto y las rayadas con igual línea finalizando con una recta a ambos lados formando dos ángulos rectos.

De las medidas. — Art. 52. — Para saber si existe un metro de distancia en las condiciones de los artículos 21, 22 y 23, se procederá tomando como punto de partida la marca indicadora del sitio que ocupaba la bocha contraria o el chico y en línea recta hasta donde se haya detenido, sin tener, por consiguiente, en cuenta, la trayectoria empleada en su recorrido por la bocha o el chico. — Art. 53. — Para conocer si existe un metro de distancia en el caso del artículo 26, se colocará la bocha en el pique y se medirá en línea recta desde la punta de la marca, del chico o de la bocha movida a la circunferencia de la que hizo mal juego. — Art. 54. — La distancia

referida en el artículo 44 se medirá desde la tabla del fondo a la circunferencia saliente del chico. — Art. 55. — No podrá efectuarse medida alguna cuando un bando hubiera jugado todas las bochas y el contrario tuviera alguna por jugar.

Dimensión y peso de las bochas

Respecto a la dimensión y peso de las bochas, contiene también disposiciones expresas el Reglamento de la materia. He aquí tales disposiciones: La medida de las bochas será de doce y medio a trece centímetros de diámetro, y su peso estará comprendido entre mil cuatrocientos y mil quinientos gramos. La dimensión del chico será de 7 a 8 centímetros de diámetro.

Lenguaje del Pañuelo

Dejarlo caer con intención. — Deseo relaciones amorosas.
Pasarlo por la frente. — Dudo de tus intenciones.
Pasarlo por los ojos. — Estoy muy afligida.
Agitarlo con la mano derecha. — Te odio.
Agitarlo con la mano izquierda. — Mi corazón te pertenece.
Agitarlo con ambas manos. — Pérfido, he sabido que tienes otra.
Llevarlo suelto de una punta. — Sígueme, me eres simpático.
Doblándolo suavemente. — Deseo hablar contigo.
En actitud de hacer aire. — Mi corazón late por tí.
En actitud de sacudirse el vestido. — Vete, te aborrezco.
Como quién mira las iniciales. — He leído tu carta.
Meterlo en el bolsillo. — Contestaré.
Anudarlo en una mano. — Estoy comprometida.
Retorcerlo con ambas manos. — Indiferencia, nada siento por usted, retírese.
Jugar con él. — Te desprecio.
Enjugar el rostro. — Impaciencia.
Morderlo con disimulo. — No dejes de venir.

Enfermedades más comunes a los Animales y modo de combatirlas

He tratado de describir en este pequeño manual práctico de Veterinaria, las enfermedades que con más frecuencia atacan a los animales domésticos. Casi todas ellas ocasionan muchas muertes por no saber como se debe ayudar al animal a defenderse, o por no tener al alcance los medios indicados para combatirlas. Es, precisamente, en virtud de ello, que he buscado los tratamientos más simples, apartándome casi siempre de las recetas complicadas por lo poco prácticas que resultan en nuestro medio rural.

En la parte final de este tema, figuran un número limitado de recetas, con sus principales usos indicados, que creo y espero serán de utilidad en muchas ocasiones a nuestros hombres de campo.

Las enfermedades que trato en este tema, son:

Absoesos: Aborto epizoótico; Actinomicosis; Cáncer del ojo; Cólera de las aves; Cólicos; Cisticercosis del cerdo; Difteria de las gallinas; Determinación de la edad del caballo: idem., idem., del vacuno y del lanar: Enteritis verminosa del cerdo; Esfuerzo del tendón (Recaldadura); Fiebre vitular o puerperal; Heridas producidas por los arreos (Basteras); Locura de las ovejas (Cenurosis); Mamitis (Iflamación de la ubre); Meteorismo (indigestión gaseosa); Quiste hidático (Vejiga de agua) Retención de envolturas (pares); Sinovitis (vejigas, vejigones); Tiña de los terneros; Verruga de los terneros; Viruela de las aves; Antisépticos; Lavajes vaginales: Agua blanca, (Golpes, contusiones, etc.); Purgantes para caballos, vacunos, perros; Vermífugos para perros; Pomadas cáusticas (Caballo, vacuno); Habas del caballo; Método para engordar un caballo; Diarrea de los terneros; Grietas en los pezones de las vacas lecheras, etc., — Recetario.

Abscesos. — Acumulación de pus en el interior de los tejidos o en las cavidades naturales o accidentales. Causas: golpes, contusiones, consecuencia de enfermedades infecciosas, etc. — Síntomas: Hinchazón, calor, dolor, fiebre, pérdida de apetito, decaimiento del animal enfermo.

Tratamiento: Si la hinchazón es dura, favorecer la maduración (formación de pus) con cataplasmas, compresas calientes o pomadas cáusticas. Tan pronto comience a ablandarse, punciónese con mucho cuidado, ya sea con un cortaplumas bien afilado o con un fierro fino, puntiagudo y calentado al rojo. Después de la salida del pus, se harán lavajes con un irrigador, de una solución de creolina al 25 por mil, es decir, más o menos una cucharada y media de las de sopa para un litro de agua o con una solución de sulfato de cobre, 5 gramos en un litro de agua.

Aborto Epizoótico. — (Enfermedad de Bang) Enfermedad contagiosa producida por la bacteria de Bang.

Síntomas: Hasta el momento del aborto, los animales permanecen completamente sanos; cuando se produce el aborto en los primeros meses de preñez, el feto sale con facilidad lo mismo las envolturas fetales. Si la preñez se encuentra muy adelantada, las envolturas pueden aparecer en pedazos o quedan retenidas en el útero, iniciándose entonces la putrefacción por lo que se hace indispensable su extracción inmediata. (Ver retención de envolturas).

La vaca que ha abortado, debe ser inmediatamente observada. Lo más eficaz en estos momentos, es dirigirse al Instituto Bacteriológico de la Escuela de Veterinaria, solicitando tantos abortoscopios como animales han abortado. Este instituto provee gratuitamente a los interesados de dichos tubitos, en los cuales se explica la técnica a seguirse. — Si le da reacción positiva, lo más económico es vender el animal para carnicería. Debe examinarse también el toro o los toros que se utilizan para la monta.

Actinomicosis. — (Tumor de la carretilla) Enfer-

medad contagiosa que puede ser trasmitida al hombre. La forma más frecuente es la de tumores que se asientan en las carretillas, lengua, ganglios, ubre, etc.

Causa: La penetración en el organismo del hongo parásito (Actinomices Bovis) Los alimentos son frecuentemente la puerta de entrada de esta enfermedad pastos contaminados por el pus que cae de los tumores.

Síntomas: Su evolución es lenta. Aparece un tumor inflamatorio, doloroso, situado en uno de los ángulos de los maxilares. Más tarde, se abren bocas que dejan caer un pus cremoso de color amarillento, dando entonces la impresión de una llaga de mal aspecto.

Tratamiento: Económicamente puede considerarse incurable. — Antes que el animal enflaquezca demasiado, lo más conveniente es sacrificarlo para carnicería, ya que su carne es comestible. — En caso de muerte debe quemarse la cabeza del animal como medida profiláctica.

Cáncer del ojo. — Al principio el diagnóstico es un poco difícil. Luego se nota, al encontrarse más adelantada la enfermedad, que la vista del animal se vá perdiendo poco a poco. — Al fin, la córnea o la esclerótica es perforada por el tumor, que forma saliente, más o menos pronunciada, al exterior. Lo único aconsejable es la enucleación del ojo. Se procederá al corte de todo el globo ocular cauterizando después, ya sea con el cauterio o con un fierro calentado al rojo.

Cólera de las aves. — (Pasteurelosis aviaria). Enfermedad contagiosa trasmitible a todas las aves de corral.

Síntomas: Alas caídas; cresta violácea; diarrea fétida sanguinolenta; plumas erizadas; arrojamiento nasal viscoso; sed intensa; inapetencia.

Tratamiento: Primera medida, separar las aves enfermas de las sanas; desinfectar el gallinero (50 gramos de sulfato de cobre por litro de agua) o con una lechada de cal. Si muere alguna de las aves enfermas, debe quemarse el cadáver. Poner en el agua que beban las gallinas, 5 gramos de sulfato de hierro por cada litro.— En caso de cualquier peste en el gallinero, lo más seguro y económico, es mandar al Instituto Bacteriológico de la

Escuela de Veterinaria, una gallina muerta de epidemia. Dicho instituto proveerá gratuitamente de la vacuna necesaria para inmunizar el resto de las aves del corral.

Cólicos. — Se les llama así a los dolores que caracterizan a algunas enfermedades del abdómen.

Causas: Por ingestión de alimentos de mala calidad o por una comida muy abundante.

Síntomas: El animal se muestra inquieto; movimientos anormales y desordenados; con frecuencia se mira el ijar; si los cólicos son de larga duración, demuestra grandes sufrimientos; vientre hinchado; orejas frías temblores y rehusa todo alimento.

Tratamiento: Friegas secas (con una bolsa o cualquier otra cosa aparente) dadas con fuerza sobre la pared del estómago; — abrigar al animal enfermo y pasearlo; darle lavativas de agua de jabón o de lino; si el animal está muy abatido darle un litro de café. Por lo general, los cólicos desaparecen rápidamente. Si así no resultara, es de temer algo más grave, por lo que es conveniente entonces, hacer revisar el animal enfermo por un técnico, lo más pronto posible.

Cisticercosis del cerdo. — Enfermedad parasitaria producida por la presencia del cisticerco celuloso.

Síntomas: Se nota en el cerdo, la presencia de pequeños granos de aspecto transparente en la cara inferior de la lengua, adelante o en los costados del frenillo: en la cara interna de los párpados, del animal vivo. — Si el cerdo se faena, se encontrarán unas pequeñas vejiguitas de agua en los músculos de la nalga, paleta e igualmente en el tocino. — Esta enfermedad es producida por la ingestión de excrementos de personas atacadas por la solitaria.

Tratamiento Profiláctico: no dejar comer a los cerdos excrementos humanos y constatada dicha enfermedad en el cerdo faenado, debe quemarse sin vacilación, pues la ingestión de carne porcina atacada de cistercosis, es peligrosa para el hombre.

Difteria de las gallinas. — Síntomas: Plumas erizadas, abatimiento, manchas grises amarillentas en la bo-

ca primero, después en las cavidades nasales, pico entreabierto, respiración fatigosa, deglución difícil, cresta caída, descolorida o violácea, diarrea abundante, lesiones en los ojos. La evolución de esta enfermedad es muy rápida.

Tratamiento: el mismo que el indicado para el cólera. Si la evolución es lenta, se tratan los enfermos uno por uno, sacándoles las falsas membranas que tienen en la boca, con mucho cuidado y pincelándoles después con:

Acido fénico, 5 gramos; Glicerina y agua destilada 75 gramos.

Asimismo, da resultado positivo, pincelarlos con "glicerina: 100 gramos; Creolina: 5 gramos".

Determinación de la edad en el caballo. — Los signos que sirven para el conocimiento de la edad del caballo, comprenden dos períodos principales: el período de los dientes de leche y el de los dientes de reemplazo.

La erupción y rasamiento de los dientes de leche comprenden desde el nacimiento, hasta los 22 o 24 meses y llegamos entonces al período de los dientes de reemplazo. Este período se puede dividir a su vez en cinco períodos secundarios:

1.° — Erupción de los dientes de reemplazo:

De los 2 años a los 3 años: Palas o dientes del centro.
" " 3 y ½ " " " 4 " : Medianos.
" " 4 y ½ " " " 5 " : Extremos.

Los colmillos salen entre los 3 ½ y 5 años; lo corriente es que salgan a los 4 años.

2.° — Rasamiento de los dientes de reemplazo

A los 6 años rasan las Palas.
" " 7 " " los Medianos.
" " 8 " " los Extremos.

A los 6 años el borde anterior de los extremos ya ha rasado bastante, en tanto que el borde posterior lo ha hecho muy poco; a los 7 años, los extremos forman en el án-

gulo posterior, una punta o pico que se denomina "cola de golondrina".

3.º — Forma redondeada de la tabla dentaria

De 9 a 10 años: Palas.
" 10 " 11 " : Medianos.
" 11 " 12 " : Extremos.

4.º — Forma triangular

De 14 a 15 años: Palas.
" 15 " 16 " : Medianos.
" 16 " 17 " : Extremos.

Durante este período los dientes incisivos se van mostrando ya bastante inclinados hacia adelante.

5.º — Forma biangular

De 17 a 18 años: Palas.
" 18 " 19 " : Medianos.
" 19 " 20 " : Extremos.

La forma horizontal que han tomado los incisivos es muy pronunciada y se ha estrechado considerablemente la superficie de frotación.

EDAD DEL VACUNO:

La edad del ganado vacuno debe tomarse desde el momento que empiezan a cambiar los dientes de leche por los de reemplazo.

De 15 meses a 2	años: 2	dientes	de	reemplazo	(Pinzas).	
" 22 " " 2 y ½	" 4	"	"	"	(Pinzas y 1.os medianos).	
" 2 ½ años " 3	" 6	"	"	"	(Pinzas, 1.os y 2.os medianos).	
" 3 ½ " " 4	" 8	"	"	"	o boca llena. (Pinzas, 1.os y 2.os medianos y extremos).	

A partir de esta edad, el desgaste de los dientes es el regulador de la conveniencia para retener dicho animal con fines de reproducción o de explotación lechera.

EDAD DEL LANAR:

Erupción de los dientes de reemplazo.

Alrededor de los 14 meses:	2 dientes de reemplazo	
" " " 2 años:	4 " "	"
" " " 3 años:	6 " "	"
" " " 4 años:	8 " "	" o boca llena

Enteritis verminosa del Cerdo. — Ataca con preferencia a los lechones en la época del destete. Los enfermos no se desarrollan; por el contrario, adelgazan y pueden morir en un estado de flacura extrema. — Acusan diarrea y tos. Los que sobreviven, se crían raquíticos; faltos de apetito, no gruñen o lo hacen poco y están casi siempre echados. Cuando se encuentren cerdos en estas condiciones, es conveniente sacrificar al más atacado del mal y luego buscar en el intestino la presencia de un "Vermis" (gusano) largo, redondeado y que dá la impresión de que fuera papel de lija, si se pasa uno de los extremos del gusano por el dorso de la mano.

Tratamiento: échese en la ración cuatro cucharadas de sopa, por cada lechón, de la siguiente solución: sulfato de cobre: 1 gramo; agua: 1 litro. Puede emplearse también el sulfato de hierro, 2 gramos, en la misma cantidad de agua y darle uso exacto que al anterior.

Esfuerzos de tendón. — (Recalcadura ó esguince). Es la distención, ruptura o tirantez de cierto número de fibras tendinosas e inflamación consecutiva del tendón.

Causas: Esfuerzo excesivo, mala pisada, etc.

Síntomas: Los primeros síntomas pasan casi siempre inadvertidos. Recién cuando el animal cojea, se nota el mal. A la palpación y estando levantada la mano, se nota el tendón algo inflamado y dolorido; a veces, se encuentra una deformación endurecida. En los casos más

graves, la cojera es mayor; la región está deformada y existe calor.

Tratamiento: Como primera providencia, se debe suspender el trabajo al animal enfermo; darle duchas de agua fría; aplicarle vendajes húmedos (de agua blanca) o fricciones resolutivas, con alcohol alcanforado o sinó con una solución de alcohol alcanforado: 225 grs. y Esencia de trementina, 15 grs. Estos masajes deben darse de arriba a abajo, de mañana y por la tarde.

Fiebre vitular. — (Fiebre puerperal) Enfermedad grave de evolución rápida que ataca a las vacas recién paridas y sobre todo a las bien alimentadas y que se hallan en buen estado.

Síntomas: Aparece de pronto a las 24 o 48 horas de producido el parto. La vaca deja de rumiar; si se le hace caminar lo hace en forma vacilante; tiene temblores; fiebre al principio, luego, la temperatura desciende abajo de la normal.

El animal se echa y le es imposible levantarse. Otros detalles de esta enfermedad en el animal:

Hocico seco; orejas, cuernos y piel fríos.

Tratamiento: El más eficaz es la insuflación de aire en las mamas previamente vaciadas por el ordeñe. Se le introduce en el pezón una sonda mamaria que mediante un tubo de goma se ha unido a un inflador y se le dá aire hasta que esté la ubre bien hinchada. — Así se procede con las cuatro tetas. Es necesario atar con una tira cada pezón a fin de evitar que salga el aire insuflado.

Al animal enfermo se le puede dar a tomar un litro de café negro.

Heridas producidas por los arreos. — (Basteras). Evitar el rozamiento en la herida, si es posible no ensillar al animal, hasta la cicatrización de aquella. — Si la herida no se ha infectado, debe pincelársele todos los días con una solución de ácido pícrico o aplicaciones de cualquier pomada secante: Oxido de zinc: 8 grs. — Vaselina: 100 grs. — Si hay pus en la herida, debe hacerse desinfección diaria con creolina y luego seguir el tratamiento indicado.

Locura de las ovejas. — (Cenurosis) Esta enfermedad es ocasionada por la presencia en el encéfalo de un parásito (Cenurus cerebralis).

Causas: Penetración en el organismo del embrión de la tenia cenuro, que se aloja en el intestino del perro, el que deposita, con los excrementos, los embriones sobre el pasto que comen las ovejas. — A su vez los perros se infectan comiendo el cerebro (sesos) de las ovejas atacadas de cenurosis.

Síntomas: En nuestra campaña es bien conocida esta enfermedad bajo la denominación de "ovejas locas", enfermedad de fácil reconocimiento.

Tratamiento: Económicamente no hay tratamiento curativo. — Como consejo, debe evitarse que los perros coman la cabeza de animales atacados de esta enfermedad, la que es conveniente quemar. La carne puede ser consumida sin temor.

Mamitis. — (Inflamación de la ubre). Enfermedad muy común en la vaca.

Causas: Acción del frío; golpes; coagulación de la leche, infecciones, etc.

Síntomas: Supresión de leche en la parte enferma; inflamación; calor; dolor; al ordeñarse la vaca, dá una leche serosa; mezclada con coagulos y a menudo estrías sanguinolentas. — El animal siente sed; tiene fiebre; la marcha se hace cada vez más dificultosa.

Tratamiento: Masajes en la ubre con pomada alcanforada o belladona ó de unto sin sal. Purgante de sulfato de soda 500 grs. en un litro de agua. Debe ordeñarse con cuidado, pero tratando de vaciar bien la teta enferma. Si el animal está muy dolorido, debe adoptarse el uso de la sonda mamaria a fin de evacuar bien el cuarto enfermo. La leche de la teta enferma, ordéñese en cualquier recipiente y tírese. Nunca debe entreverarse con la leche buena. — Tratándose de leche enferma, es peligroso tomarla porque puede ocasionar trastornos intestinales graves. — Tampoco debe dejarse mamar al ternero.

Meteorismo. — (Indigestión gaseosa) Esta enfermedad es muy común en el ganado vacuno y se caracteriza por la formación de gases en el rúmen (Panza).

Causas: Cambio brusco de alimentación (de pasto seco a verde); por deglución de pasto tierno, cubierto de rocío o de heladas; o alimentos de mala calidad, etc.

Síntomas: Inflamación del vientre, que adquiere con frecuencia enormes proporciones. Si se golpea con la mano, se nota un sonido de tambor. El animal no rumia; respira con dificultad; está ansioso; las narices dilatadas; los ojos aparentan salirse de las órbitas; la lengua caída, fuera de la boca, inquieto, se levanta y se echa.

Tratamiento: Si se nota la enfermedad al principio, es suficiente, muchas veces, darle a beber uno o dos litros de infusión caliente de manzanilla, té o café negro al que se le agregará 3 o 4 cucharadas de amoníaco, acompañado todo esto con masajes y duchas frías en el vientre. — Si la hinchazón no cede y por el contrario, aumenta, habrá que puncionar el rúmen por medio de un trócar, operación que se efectúa en el lado izquierdo del animal, en la mitad del vacío, más o menos, cuatro dedos adelante del hueso del anca. — En caso de no contarse con el trócar, puede procederse en esta forma: se toma una caña fina, de 20 ctms. de largo y se deja hueca, cortándose uno de los extremos en pico de flauta; con un cuchillo se perfora el cuero y el rúmen del animal colocándose enseguida la caña para dar salida al aire acumulado en el interior. Se ata con un hilo y se deja por espacio de varias horas. Efectuada la cura, debe vigilarse la herida, para evitar la infección. Al animal sólo se le alimentará con pasto cortado durante 2 o 3 días, retornando después poco a poco a la comida habitual.

Quiste hidático. — (Vejiga de agua). Se trata de una enfermedad trasmisible al hombre y en la que el perro es un peligroso huésped intermediario. — La tenia equinococo se fija en casi todos los órganos con preferencia en el hígado y en el pulmón. — Cuando estos órganos están atacados, se ven unas vesículas o bolsitas llenas de un líquido acuoso, cuyo número y tamaño varían. Los perros que comen achuras con estos quistes, (vejigas de agua) ingieren por consiguiente los gérmenes de la tenia (lombriz), que se reproducen en el intes-

tino. Los huevos de esta tenia, son arrojados con los excrementos, que ensucian los pastos y las verduras. Al producirse lluvias son arrastrados por éstas y contaminan las aguas de las lagunas, aguadas, etc. El ganado adquiere esta enfermedad al comer pasto o beber aguas contaminadas. — Como tratamiento, lo único aconsejable es no dar a los perros achuras crudas con vejigas de agua. — Asimismo, puede dárseles, en varias opotunidades, un Vermífugo. — (Ver recetario), adoptando la precaución de tenerlos atados y rociar sus evacuaciones con agua de cal, sulfato de cobre, etc.

Retención de envolturas. — (Pares) Se nota con frecuencia en la vaca, una vez producido el parto, que no expulsa las envolturas del feto por lo que, si no se interviene a tiempo, puede producirse la muerte del animal.

Síntomas: Se ve que cuelga de la vulva parte de las envolturas como asimismo se observa que por las vías genitales corre un flujo fétido. — Hay supresión de leche. El animal tiene cólicos y generalmente se nota el pelo parado.

Tratamiento: Si producido el parto de la vaca y transcurridas 12 horas, no se ha efectuado la expulsión de las pares, debe intervenirse de inmediato.

El tratamiento se simplifica, si parte de las envolturas cuelgan al exterior. En este caso, debe tirarse de ellas con cuidado hacia afuera, tratando de no hacerlo en forma violenta. Mejor aún, sera colocar un objeto pesado, de 1/4 kilo más o menos en la extremidad del cordón, a fin de que ejerza una fuerza continua y pareja.

Si por el contrario, las envolturas se encuentran totalmente en el interior del útero, habrá que operar en la siguiente forma, bastante práctica y eficaz: Desnúdese el brazo derecho del hombre, lávese con bastante agua y jabón; introdúzcase la mano en la vagina de la vaca; júntense las puntas de los dedos y cuando se encuentre una resistencia (el cuello del útero), búsquese la abertura central con la punta de los dedos. Debe esperarse que el animal no haga fuerza hacia afuera y entonces debe empujarse la mano hasta entrar en el útero — Tirando moderada-

mente hacia afuera, se sacan las envolturas. — Efectuada la operación, lávese el útero con un irrigador al que se le pondrá una solución de Creolina (una cucharada en 2 litros de agua) o permanganato de potasa (un gramo *para cada litro de agua), — que a la vez que desinfecta* y desodoriza, ayuda a desprender la envoltura de los cotiledones.

Sinovitis. — ***(Vejigas, vejigones).*** Inflamación de las vainas sinoviales que se presentan bajo la forma de vejigas blandas que deforman las articulaciones u otra región.

Causas: Trabajo exagerado, esfuerzos, golpes, conformación defectuosa.

Síntomas: Las vejigas son ordinariamente redondeadas, de volúmen variable, a menudo hacen cojear al animal.

Tratamiento: Duchas frías, vendajes. — Si esto es insuficiente, se pueden hacer aplicaciones vesicantes, con pomada al biyoduro de mercurio (Biyoduro de Mercurio: 4 grs. — Vaselina: 32 grs.) — Estas aplicaciones deben hacerse y dejarse por espacio de 24 horas, repitiendo al día siguiente la operación. — Lávese después la parte enferma con agua tibia y jabón y désele fricciones con linimentos, embrocaciones o fuegos líquidos comunes.

Tiña de los terneros. — *Se trata de una enfermedad* parasitaria que ataca con preferencia a los animales jóvenes, aunque no es raro observarla también en las vacas lecheras.

Causa: Contagio o predisposición por debilitamiento general.

Síntomas: Se observa una placa redonda depilada, de tamaño muy variable, principalmente en la cabeza y el cuello del animal. Luego se forman costras y se nota un prurito intenso (Picazón).

Tratamiento: Evitar el contagio de los animales sanos, medida que debe también adoptar la persona encargada de curarlos.

Lavar la parte enferma con agua y jabón y luego aplicarle: tintura de yodo o sulfato de cobre, 4 grs. en 100

grs. de agua; creolina o pomadas fenicadas, sublimadas, etc. — Si se prefiere puede pincelarse, con el preparado siguiente: Acido fénico cristalizado, Tintura de yodo e Hidrato de cloral, en partes iguales.

Verrugas de los terneros. — Tumorcitos de tamaños variables que se desarrollan sobre la piel solos o reunidos en grupos en forma de racimos, invadiendo entonces una gran extensión. Se asientan con preferencia en el cuello y la cabeza del animal.

Tratamiento: Se cortan los tumores por capas delgadas hasta el nivel de la piel y luego se cauterizan con ácido nítrico, nitrato de plata o con un fierro calentado al rojo.

Asimismo, se puede aconsejar el siguiente tratamiento, por lo fácil de aplicar que resulta, poco costoso y eficaz.

Si el enfermo, es un animal a ración, entrevérese en ella 2 cucharadas de sopa, de cal apagada en polvo. — Si el enfermo es un animal "a campo", disuélvase la misma cantidad de cal en 1|2 litro de agua y désele a tomar con una botella. — Insístase con este tratamiento todos los días hasta la desaparición de las verrugas.

Viruela de las aves. — Síntomas: Esta enfermedad se asienta principalmente en la cabeza de las gallinas y consiste en unos pequeños botones o nódulos más o menos redondeados, amarillentos, que se localizan en la base y comisura del pico, en los bordes de los párpados, sobre la cara, cresta, etc.

Tratamiento: Esta enfermedad es muy contagiosa. En consecuencia, deben separarse de inmediato a los enfermos de los sanos; desinfección enérgica del gallinero; quemar los animales muertos y, en una palabra, seguir las indicaciones dadas para el Cólera de las aves. — Como tratamiento individual, se aconseja quemar las viruelas con sulfato de cobre, después de haber levantado la costra previamente ablandada con un poco de jabón. Puede emplearse también la tintura de iodo; la esencia de trementina (aguarrás) etc.

ANTISEPTICOS

A continuación indico varias fórmulas eficaces para heridas, fístulas, llagas, etc.

Sulfato de cobre: 5 a 10 grs. Agua: 1 litro.

Acido fénico: 1 a 5 grs. Agua: 1 litro.

Permanganato de potasio: 1 a 4 grs. Agua: 1 litro.

Creolina: 10 a 30 grs. Agua: 1 litro.

Para lavajes vaginales

Creolina: 10 grs. Agua: 1 litro.

Permanganato de potasio: 1 gr. Agua: 1 litro.

Agua Blanca. — (Golpes, contusiones, etc.). Fricciones

Sub-acetato de plomo líquido: 20 grs. — Agua hasta completar 1 litro.

Purgantes. — (Para Vacunos)

Sulfato de soda: 400 grs., Bicarbonato de Soda, 100 grs. Disuélvase en agua caliente (1 litro) y désele a tomar con una botella.

Purgantes. — (Para caballos).

Aloes: 30 grs. Calomel: 3 grs. Miel y regaliz, en cantidad suficiente para un electuario (pasta blanda). —

Colóquese el purgante sobre una cuchara de madera y depositese sobre la lengua del caballo, lo más cerca posible de la garganta.

Purgantes. — (Para perros).

Aceite de ricino, 25 grs. — Salol: 0.25 centígramos
Para lombrices del perro, désele durante 3 días, de 3 a 5 grs. de sem. en contra en polvo, disuelto en un poco de leche y luego un purgante de aceite castor, 25 grs.

Otro vermífugo para perros.

Santonina:: 0, grs. 05. — Calomel: 0, grs. 10. — Azúcar en polvo, 4 grs. — (Para un paquete. — Háganse dos paquetes y désele uno por día).

Cáusticos. — (Para caballos). — Pomadas.

Byoduro de mercurio, 5 grs. — Vaselina: 40 grs. — (Untese con esta pomada y déjese por espacio de 24 horas. — Después, lavese con agua tibia y jabón.)

Para vacunos.

Bicromato de potasio, 5 grs. — Vaselina: 40 gramos
Aplíquese esta pomada por espacio de 24 horas.

Otra pomada más enérgica.

Bicromato de potasio) —
Cantáridas en polvo) a a: 3grs. —
Vaselina: 25 gramos.
Con idéntica aplicación que las anteriores.

Habas del caballo

Purgante de 500 gramos de sulfato de soda. — Por varios días, darle alimentos refrescantes. (Verde).

Método para engordar un caballo.

Mézclese con la ración, durante 15 días, un paquetito de:

Acido arsenioso: 1 gramo.
Polvos de nuez vómica: 3 gramos.
Para un papel. — Hacer 15 iguales.

Diarrea de los terneros. — (Diarrea negra.)

Cuando se noten los terneros con diarrea, lo más indicado y conveniente es separarlos de la madre, para que no puedan mamar. Además déseles maíz molido y pastoreo.

Grietas en los pezones de las vacas lecheras

Sumérjase la teta enferma en un pequeño recipiente que contenga agua tibia y una pequeña cantidad de creolina. — Efectuado esto, se aplicará al pezón una capa de vaselina o de unto sin sal. — No debe dejarse mamar al ternero, *hasta la completa curación de la vaca.* — *Ordéñese* con cuidado, tratando de que no quede con leche ese cuarto.

Montevideo, Setiembre 12 de 1931.

Aníbal M. Surraco.
(Médico veterinario).

LAS CURACIONES

(Medicina Práctica)

Objeto de las curaciones. — Se recurre a practicar una curación cuando hay que poner una parte enferma al abrigo del aire, de los golpes y de los rozamientos, recibir la sangre y los líquidos (pus y cerosidades), procedentes de una llaga; preservar las partes cercanas; mantener en contacto las substancias medicamentosas prescritas; inmovilizar, cuando conviene, la parte enferma.

Cualidades de las curaciones. — La curación tiene que ser rigurosamente limpia, es decir, no contener ni dejar penetrar ningún gérmen mórbido. Al mismo tiempo que sea **absorbente** para las secrecciones y los líquidos que salen de la llaga, debe asegurar la oclusión de afuera para adentro. En otras palabras, debe ser permeable de dentro hacia afuera e impermeable en el sentido contrario. Debe ser simple, hacerse en caso de necesidad, con materiales al azar.

Antes de verificar una curación hay que detener rigurosamente todo derrame de sangre.

Preparación de la curación. — Si no se tienen a mano ni materiales de curación, ni instrumentos previamente esterilizados al autoclave o a la estufa seca, hacer hervir lo más que se pueda, los instrumentos, en una solución de carbonato de soda al 2 p. ciento. Hacer hervir durante media hora una cantidad suficiente de compresas para efectuar el lavado de la llaga y de la curación propiamente dicha. Empléese la gasa preferentemente, sinó tela fina ya usada. Hervir también, si es posible, las palanganas y recipientes: a falta de ebullición, quemarlas al alcohol. Hervir agua y dejarla en el recipiente en donde se haya hervido.

Si hay ya una curación anterior ésta se quitará.

Desenvolver las vendas. — Evitando que se arrastren por el suelo. Cortarlas si se trata de vendas de tarlatan. Levantar el algodón, después las compresas no adherentes a la llaga (servirse preferentemente de una pinza, en vez de usar los dedos). Recubrir con una compresa esterilizada. Lavarse después las mano cuidadosamente con agua hervida caliente, y jabón, cepillar especialmente las uñas y sus contornos. Si las manos son grasosas, los antisépticos no pueden obrar: empaparlas en alcohol a 90 grados, o en una solución antiséptica: sublimado a 1 por 1000, u oxicianuro de mercurio a 1 por 1000, permanganato de potasa a 1 por 1000; después de sumergirlas en permanganato, decolorar las manos en una solución saturada de bisulfito de soda. Enjugarse las manos con una *tela esterilizada o abstenerse de enjugarlas. A falta de* antisépticos, antes del lavado al agua hervida, pueden frotarse las manos durante un largo rato con ceniza de colada o harina de mostaza; o también pintarse las manos con tintura de yodo (decolorándolas después al bisulfito de soda).

La curación propiamente dicha. — Si una compresa de la curación anterior se adhiere a la llaga, arrancarla suavemente con unas pinzas esterilizadas, teniendo cuidado, para quitarla, de apretar encima una compresa empapada en agua hervida. Procédase enseguida al lavado *de la llaga, después los contornos de la llaga con com*presas o motas de algodón hidrófilo empapadas en agua hervida pura o adicionada de alcohol a 90 grados, o agua jabonosa (emplear jabón blanco de Marsella y cuidándose de que esté bien limpio), o también alcohol de quemar. Limpiar desde el centro a la periferia y tirar frecuentemente las compresas o motas que sirven para efectual el lavado. Si se trata de una llaga supurosa, apriétese ligeramente el borde para exprimir el pus. Con unas pinzas, quítense las costras y las partes muertas. Si el médico lo ha prescrito cauterícese por medio del lapiz de nitrato de plata (enjugando cuidadosamente después), los retoños carnosos que puedan recubrir los bordes de la llaga y retardar la cicatrización. (Se activa el retoña-

miento de una llaga átona tocándola ligeramente con el lápiz de nitrato de pata). Cuando se trata de una llaga irregular o de un abceso, se facilitará el derrame del pus por el **drenaje**. Los drenes que se emplean preferentemente son tubitos de caucho rojo, de un diámetro variable, agujereados lateralmente; tendrán que esterilizarse previamente también, por ebullición. Colóquense de tal manera que el orificio exterior esté más bajo que el fondo de la llaga. Si la cavidad profunda fuera muy estrecha, los drenes se reemplazarán por una **mecha** de gasa esterilizada. Aplíquense después las curaciones prescritas, secas o húmedas, asépticas o antisépticas. Estas últimas que pueden ocasionar accidentes graves, no se deberán aplicar nunca sin orden expresa del médico.

Diversos modos de curación. — Las curaciones asépticas, actualmente son las que más se emplean, y serán según los casos, secas o **húmedas**.

Curación seca. — Si la llaga o la lesión **no está infectada** (ni supuración, ni inflamación), la curación **seca** es la indicada. Consiste en la aplicación, sobre la llaga, de compresas esterilizadas, recubiertas de algodón hidrófilo, después de algodón ordinario y sostenidas por un vendaje apropiado. Al aplicar la curación, cuídese de que los labios de la llaga se junten, para obtener una cicatrización más limpia y más rápida.

Curación húmeda. — Si la llaga o la lesión estuviera infectada, si hay supuración o inflamación, es decir hinchazón, irritación y dolor, **juntos**, deberá hacerse la curación **húmeda**. Para ello hay que recubrir la llaga y el contorno de la misma, con compresas que se habrán empapado en agua hervida pura, o mezclada con alcohol a 90 grados (exprimirlas ligeramente antes de aplicarlas), colóquese enseguida una espesa capa de algodón hidrófilo, después algodón ordinario, y sosténgase por medio de una venda. Mientras se espera al médico, hay que recurrir a una de estas curaciones, según sea o no infectada la lesión que se tenga que tratar. En principio, prefiérase la curación húmeda en todos aquellos casos en que **haya llaga abierta**.

La curación antiséptica. — Puede ser seca o húmeda.

Seca, consiste en recubrir la llaga con un polvo antiséptico (yodoformo, ácido salicílico, salol, aristol, quinina pulverizada, borato de soda, etc.) y aplicar enseguida la curación seca ordinaria. Puede también servirse, como compresa, gasas impregnadas con el antiséptico prescrito (gasa yodoformada, gasa salolada, etc). Húmeda, la curación antiséptica se hará como la curación húmeda aséptica, reemplazando el agua hervida con una solución antiséptica (ácido fénico, al 1 por 1000, sublimado a 1 por 1000, permanganato a 1 o 2 por 1000). El empleo erróneo de estos antisépticos puede ofrecer graves riesgos. **No usarlos sino por orden del médico.** Se usa mucho ahora el agua oxigenada que no es tóxica y la tintura de yodo que se emplea untando la llaga. Cuando se emplea la tintura de yodo, **no habrá que lavar la llaga con agua anteriormente.** El ácido bórico y borato de soda a 3 por 100 son antisépticos inofensivos pero débiles.

Terminada la curación, quémense todas las compresas y pedazos de curazón sucias, y límpiense cuidadosamente los recipientes e instrumentos (pasándolos por la llama del alcohol.

En resumen: 1.o Preparar los líquidos y materiales de curación; 2.o Deshacer la curación anterior; 3.o Lavarse las manos; 4°. Limpiar la llaga; 5°. Aplicar la curación; 6°. Fijarla por medio de un vendaje; 7°. Quemar las telas sucias y limpiar los instrumentos y recipientes.

Curación de llaguitas. — Las llagas mínimas y las erosiones (desolladuras) podrán curarse de una manera muy simple cubriéndolas de un aglutinativo tal como **traumaticina**, empleada en untura, tafetán de Inglaterra, colodión ricinado aplicado directamente sobre la llaga o recubriendo previamente la llaga con un poco de algodón hidrófilo en hilacha. En principio no habrá que cerrar nunca una llaga por un aglutinativo antes de haberla limpiado cuidadosamente; de lo contrario podría infectarse. Es preferible untar las llagas menores, erosiones, etc., con tintura de yodo. Se puede también utilizar para las llagas superficiales, el emplasto al óxido de zinc.

Curaciones de Urgencia. — Cuando no es posible ha-

cer hervir ni el agua, ni las compresas indispensables para las curaciones, es necesario abstenerse de lavar la llaga. El agua sin hervir es peligrosa por causa de los gérmenes que contiene y la sangre al derramarse, lavará la llaga suficientemente para dar tiempo a que llegue la curación definitiva. Telas recién lavadas, conservadas al abrigo del polvo, podrán servir para las compresas. Si es posible, plancharlas con una plancha muy caliente.

Renovación de la curación. — Las curaciones secas de una llaga no infectada pueden permanecer unos días siempre (cuatro o cinco), sin cambiarse. Se consigue de esta manera una cicatrización más rápida y se disminuyen las posibilidades de infección. En los demás casos, será preciso rehacer la curación **al menos una vez al día**, dos a ser posible. Es necesario rehacer **siempre** la curación desde el momento en que se presente uno de los signos siguientes: Fiebre, aceleración del pulso, dolor anormal, supuración abundante atravesando la curación, supuración nauseabunda de la llaga, en fin, irritación e hinchazón alrededor de la llaga. De todas maneras se puede decir en pocas palabras que lo más interesante, lo que habrá que tenerse en cuenta constantemente y no habrá de olvidarse nunca, es la limpieza, y esta, nunca será bastante, aunque parezca y pueda suponerse que es exagerada. Si se tienen en cuenta las observaciones que se han dado, en espera de las instrucciones médicas, o como resultado de las mismas, se conseguirá dar los primeros auxilios a un enfermo que los necesite o se ayudará mucho la acción facultativa, poniendo al servicio de la ciencia médica los cuidados que pedríamos llamar caseros, pero que en realidad se basan en la misma ciencia y en los consejos mismos de los facultativos que la practican.

LA LIMPIEZA

LISTA DE PRODUCTOS NECESARIOS PARA HACER LA LIMPIEZA. — Alcohol, ácido acético, blanco de España, de Troyes, de Meudon, polvo de tiza, trapos, cristales, sal soda, agua Jane, encáustica, esponjas, esencia mineral, esencia de trementina, aceite de linaza, aceite vaselinado, papel de lija, petróleo, piedra para los cuchillos, polvos para el níquel, pasta para las bañeras, piedra pomez en polvo, pasta para las cosas de cobre, polvos para las cosas de cobre, pasta flamenca o plombagina, rojo inglés, jabón negro, jabón de Marsella, jabón rosa, jabón mineral, trípoli, tierra podrida, tela de esmeril.

BAÑERAS Y CUARTOS DE BAÑO

Bañeras. — Sea cual fuere el metal empleado, téngase cuidado de no vaciar nunca la bañera sin quitar antes, o mejor dicho a medida que vaya saliendo el agua los rastros que deja el agua jabonosa, la grasa y el polvo que se encuentran en el agua. Para ello se disolverá en la misma agua de la bañera, antes de vaciarla, una cantidad de sal soda, frotando las paredes de la misma con un cepillo o una esponja ordinaria.

El procedimiento a seguir para dar brillo es distinto según el metal de la bañera.

Bañeras de Zinc. — Se dará brillo a la bañera con una pasta compuesta de blanco de Troyes en polvo y alcohol, aplicándola por medio de un trapo, dejándola secar: quítese después la pasta con un cepillo y un trapo, después frótese vigorosamente.

Bañeras de cobre estañado. — Se procederá como para limpiar la parte interior de las cacerolas de cobre con agua de sosa. Si quedan rastros grasosos pásesele un trapo empapado en esencia mineral, haciendo la operación lejos del fuego y de la luz. Frótese después con jabón mineral, en-

juagando bien, secándolo cuidadosamente con un trapo limpio.

Bañeras de hierro esmaltadas. — Después de haberles pasado agua mezclada con sal soda, frótense las manchas con nafta o con alcohol o con la **pasta de esmalte**, composición medio líquida que se emplea con un cepillo. No hay mancha que resista a esos dos medios de limpieza.

Pásese abundante agua por la bañera después de aplicarse la pasta.

Hay quien limpia las bañeras esmaltadas con una mezcla de agua y espíritu de sal o ácido clorhídrico. Este líquido, que hay que guardarse de tocar con las manos, y que a causa de su causticidad es sumamente peligroso, puede perjudicar el esmalte, la válvula de cierre y las tuberías; *por lo tanto conviene usarlo con prudencia y excesiva precaución.*

Cúidese de no poner nunca en el fondo de las bañeras tachos para llenar, puesto que un golpe cualquiera puede perjudicar el esmalte. A menudo se suelen tapar las bañeras con una plancha de madera que sirve para protegerlas del polvo.

Cuartos de Baño. — *Límpiense las distintas partes* del aparato con el producto más adecuado para los metales que la componen.

Precauciones que conviene tomar. — Durante la estación más cruda del frío vacíese el calentador cada noche abriendo las canillas especiales. Llénese todas las mañanas antes de encenderlo para calentar agua.

Si la canilla del agua hace funcionar el gas, cosa que, es indispensable siempre que la presión del agua lo permite, *enciéndase primero la mariposa; al abrirse la canilla* del agua el aparato se enciende a sí mismo. Al estar pronto el baño ciérrese la llave del gas y la canilla del agua. Si el tiro se establece con dificultad, y aparecen llamaradas que envuelven el aparato, apáguese el gas, ciérrese la canilla del agua, ábrase una ventana para provocar el tiraje, y hágase funcionar nuevamente el aparato cuidando: 1.o de *no abrir por completo, al principio,* la llave del gas; 2.o de no cerrar herméticamente la puerta del

calentador. Cuando se haya establecido el tiraje ábrase la llave y ciérrese la puerta del aparato.

Accidentes que deben evitarse. — 1.o Si la canilla del agua no facilita la salida del gas, téngase cuidado de que el agua pase desde el momento que el gas esté encendido, y permanecer cerca del aparato mintras se está preparando el baño, para apagar el gas si el agua dejara de correr. Proceder de otro modo equivaldría a exponerse a graves accidentes. 2.o No se abra nunca la llave del gas sin encender enseguida, porque este podría pasar a la tubería de la chimenea y producir una explosión al procederse a encender. 3.o No hay que buscar los escapes de gas con un fósforo, sino que más bien convendrá untar con agua muy jabonosa la parte de tubería donde se sospecha que está el escape y se observará que en el lugar de éste aparecerá una pompa de jabón.

Joyas de oro. — Límpiese el **oro rojo** con rojo inglés extendido sobre una gamuza con la que se frotan las joyas. Lávese el oro mate, el oro blanco, el cobre dorado al mercurio, etc., con agua de jabón mezclada con unas gotas de amoníaco, si se quiere, enjuáguese con agua fría y séquese con aserrín. El aserrín de madera es lo mejor, por su finura que le permite penetrar por donde quiera. Quítese el aserrín sacudiendo las joyas con un cepillo de relojero, bien suave: no hay que cepillar porque podría rayarse el oro.

Límpiense las joyas de plata dorada con agua fría jabonosa **sin amoníaco**, teniendo en cuenta, sin embargo, que el dorado sobre plata resiste poco a la limpieza, sea cual fuere el procedimiento que se empleé.

Para renovar las joyas de plata oxidada sumérjanse en un baño de azufre líquido (puede encontrarse en todos los establecimientos de productos químicos), hasta conseguir el tono más o menos obscuro que se busque. Si la inmersión ha sido muy prolongada, y el tono se acerca al color negro, aclárese por medio de un cepillito empapado en alcohol. El rojo inglés, diluído en alcohol se usa para el cuidado de las tapas de los relojes de oro pulido rojo o blanco. Si esas tapas de oro pulido, rojo o blanco, tuvieran

rayaduras, ligeras, estas desaparecerán frotándolas suavemente con los dedos impregnados de rojo inglés pulverizado, en seco.

Maderas pulidas y barnizadas. — Lávense con una esponja empapada en agua fresca. Séquense con una gamuza.

Si las partes pulidas o los barnizados están alterados se frotarán las partes opacas con un trozo de franela empapada en una mezcla de alcohol y aceite de linaza, en partes iguales, o sino hágase la siguiente mezcla al baño maría, pero lejos del fuego (como para el **encáustico**): trementina y cera blanca cortada en pedacitos. Añádase, según el color de la madera: una parte de orcaneta (caoba y palisandro), decocción de madera de Tustel (nogal), polvo de madera amarilla (madera amarilla), decocción de palo de **campeche** y un poco de alún (ébano).

Esta preparación se extenderá como el encáustico: antes de secarse ha de frotarse vivamente, con una muñeca de lana o de seda. Frótese después con una muñeca caliente.

Madera blanca. — Lávese con una solución de agua con sal sosa, o agua Jane disuelta. Frótese en la dirección de la fibra de la madera. Pásese enseguida arena y tiza machucada por medio de una brocha de grama. Enjuáguese en agua clara.

Limpieza de las maderas. — Diariamente se quitará el polvo de las maderas claras con un plumero; las maderas obscuras y barnizadas se limpiarán con un trozo de tela de seda vieja, franela usada, o un trapo ordinario de franela de algodón. Los muebles dorados se limpiarán con una gamuza.

Lavado de las maderas pintadas en colores claros. — Lávense con agua de salvado que desgrasa las maderas pintadas sin alterar los colores. Llénense unas bolsitas de muselina clara con salvado de trigo sometido a una fuerte ebullición. Déjese enfriar el líquido, y, cuando esté tibio procédase al lavado. Lávese empezando por la parte inferior, y se enjuaga comenzando por arriba. Enjuguese con una tela fina, después con una gamuza limpia. Póngase a secar el salvado que puede utilizarse para otro lavado. El jabón, la sosa, destruyen los colores.

A veces se limpian las maderas con una solución de amoníaco y agua. Empléese el "fait-neuf" mezclado con ocho o diez partes de agua para cualquier clase de madera.

Tapones. — Los tapones toman fácilmente el gusto de los líquidos contenidos en las botellas que tápan, lo que hace imposible utilizarlos para tapar otras botellas. Veamos como podemos hacer desaparecer ese olor. Déjense esos corchos empapándose durante todo un día en un recipiente que contenga agua mezclada en 1|10 de ácido sulfúrico, lávense enseguida con agua hirviendo, enjuáguense después con agua fría y pónganse a secar. Los tapones no conservan así ningún olor.

Botellas. — Para limpiar las botellas grasosas, viértase en ellas una solución de sosa caliente, agítese fuertemente, y vacíese: repítase la misma operación muchas veces y después enjuáguese y déjese escurrir. No deben emplearse nunca botellas grasosas para el vino.

Lávense las botellas destinadas al vino sirviéndose de una cadena especial clavada a un tapón, o de una escobilla de crin. No deben emplearse nunca municiones porque pueden quedar adheridas en las paredes o en el fondo de las botellas y producir sales peligrosas.

Si la botella se encuentra empañada por un resto de vino corrompido, se enjuagará con una solución caliente de cristales de soda (un kilo de cristales de soda, por un litro de agua). Agítese, vacíese bien la botella y enjuáguese perfectamente. Déjese escurrir la botella, al menos durante unas veinte y cuatro horas sobre un pié o en planchas agujereadas a propósito, en donde se quedarán con el cuello hacia abajo.

Exíjase que las botellas sean siempre enjuagadas inmediatamente después de haberse vaciado antes de bajarlas a la bodega.

Las botellas que hayan contenido venenos violentos deben guardarse con sus etiquetas y se romperán antes que utilizarlas para el vino u otras bebidas.

Bronce dorado. — Quítense las manchas de esperma o de grasa con una suave solución de sosa caliente, y déjese secar. Mézclense tres gramos de ácido nítrico, cua-

tro gramos de sulfato de aluminio y 125 gramos de agua pura. Pásese un pincel empapado en esta solución sobre el bronce dorado. Cuando el dorado a vuelto a obtener su brillo, enjuáguense los objetos que se han limpiado y pónganse a secar al sol o junto al fuego a un calor moderado.

CEPILLOS

Cepillos para la cabeza. — Frótense cada tres o cuatro días con salvado y una toalla esponja. De vez en cuando hágase una limpieza a fondo con agua de carbonato, caliente. Téngase cuidado de que el agua no toque sino la cerda y no la montura de marfil o de ébano pues el contacto del agua caliente, a la larga los echaría a perder. Cámbiese el agua de carbonato varias veces, enjuáguese en agua tibia y déjense secar los cepillos colocándolos sobre las cerdas.

Cepillos para ropa. Cepillos grasientos. — Póngase agua tibia o caliente en un recipiente hueco adecuado para el caso. Echesele una cucharadita de amoníaco. Empápese la cerda del cepillo en el agua y frótese con el fondo del recipiente a fin de que el agua penetre por todas partes. Téngase cuidado de que el agua amoniacal no alcance al barniz del cepillo porque lo empañaría. Enjuáguese varias veces en agua tibia y déjese secar.

Límpiense también los cepillos en seco frotándolos fuertemente en papel de seda colocado sobre una mesa, o sobre el borde de la misma.

Cueros y pieles. — 1.º Lávese con agua de salvado con una esponja. Pónganse a secar. Después déseles una mano de blanco de España disuelto en agua de goma, tierra blanca de pipa. Aplicar esta mezcla con una esponjita o con un cepillito de dientes.

2.º Adquiérase una "piedra" especial para limpiar cuero blanco. Mójese un cepillo de dientes, frótese sobre la piedra y frótese entonces el cuero. Póngase luego a secar. Si hay demasiado blanco, frótense ligeramente las correas secas. Antes de limpiar nuevamente, cepíllese en seco para quitar el polvo blanco antiguo.

Cuadrantes. — Para limpiar los cuadrantes empañados por el humo, el polvo u otra cosa, hágase una mezcla espesa de agua y cremor tártaro. Frótese el cuadrante con esta composición con un pincel o un trapo. Lávense enseguida con una esponja empapada en agua pura y enjúguese cuidadosamente.

Marcos de cuadros. — Esta limpieza varía a menudo según la materia de que esté hecho el marco.

Marcos de madera al natural. — Trátense como los muebles que se desean restaurar. 1.º Lávense los marcos con agua, empleada con moderación para evitar que se deformen. O líjese la madera con un papel de lija muy fino (00), o con una muñeca de piedra pómez en polvo, empleada con o sin agua: 2.º Déjese secar por completo: 3.º Enjugar muy cuidadosamente y encaustíquese. Si el marco ha de pintarse tíñase antes de pasarle el encáustico, con el color o tintura que se deseen.

Marcos barnizados sin apresto. — Basta a menudo un lavado cuando el marco no está demasiado deteriorado. En caso contrario: 1.º Quitar el barniz con potasa cáustica, 2.º Lavar muy cuidadosamente; 3.º Dejarlos secar por completo y repetir.

Marcos barnizados sobre apresto. — Los marcos a menudo son barnizados sobre un apresto hecho de blanco de España y cola de piel. No pueden, por esta razón, someterse a la potasa cáutica para quitar el barniz: 1.º Desbarnícense con un disolvente adecuado. 2º. Repárense las partes deterioradas del apresto. 3º. Déjese secar por completo y vuélvase a barnizar con un barniz de muñeca o a pincel.

Marcos dorados con oro fino. — El dorado en oro puro resiste muy bien el agua. Puédese así lavar un marco de esos enjuagándolos con agua pura, pero sin frotarlos. Para ello: 1º. Póngase el marco verticalmente; 2.º aplíquese agua bien limpia, después de quitar el polvo, con una geringa o un irrigador. 3.º déjese escurrir y séquense con una mota de algodón, muy suavemente las últimas gotas de agua que hayan quedado.

Marcos dorados en cobre de hoja, o en bronce en polvo. — Son difíciles de limpiar. Se lavarán con agua y se volverán a dorar de nuevo.

Botellones. — Vacíense o llénense después de cada comida. No deben dejarse medio llenos porque al nivel del agua se les hace una línea de depósito. 1.º Limpiense las manchas antiguas con vinagre y un poquito de sal de cocina. Agítese fuertemente y enjuáguese perfectamente. 2.º Límpiese con cáscara de huevo triturada y pedazos de papel secante empapados en agua. 3.º Con hojas de ortiga, o de cotufa. 4.º Con arena fina. La arena gruesa rayaría. Enjuáguese varias veces; déjese secar y pónganse a escurrir.

Sombreros de paja. — 1.º Antes de lavarlos, cepíllense cuidadosamente y golpéense suavemente para que salga todo el polvo. 2.º Si se quiere dejarles los adornos téngase cuidado de no mojarlos con la solución. (véase más adelante), y enjuáguese después con agua bien limpia.

Solución a emplearse. — 1.º Disuélvase en 3|4 de litro de agua hirviendo unos 2 cent. cúb. de sal de acedera. Si la paja está muy pasada, redúzcase la solución a medio litro: se emplea en caliente. — Prepárese también de antemano una mezcla de talco y de flor de azufre por partes iguales, y disuélvase en un poco de agua, de manera que la pasta que se obtenga por este medio resulte bastante fluída.

Con un cepillito fuerte (por ejemplo un cepillito de dientes, viejo), frótese enérgicamente sobre toda la paja hasta que todas las tacas hayan desaparecido. En principio mójese lo menos posible. Enjuáguese enseguida con agua fría. Si el sombrero es de Panamá, extiéndase enseguida cuidadosamente, la composición talco-azufre, y póngase a secar al aire (evitar el sol que amarillearía la paja). Para los **canotiers**, póngase el sombrero sobre la copa, de manera que los bordes queden hacia arriba, colóquese una planchita en el interior que se sostendrá con unos pesos. Si, cuando estén secos, los bordes se abarquillan, colóquense sobre la parte deformada un pedazo de indiana, ligeramente humedecido con agua, y después se planchará con una plancha tibia. Apriétense los bordes entre dos objetos planos (regla plancha, planchas de madera), y déjese enfriar en esta posición.

Para los Panamás, antes de que estén completamente

secos, pliéguense por la mitad en el mismo sentido que el pliegue original. Déjese plegado por espacio de una hora, después se abrirá y con la ayuda del pulgar y el índice pellízquese en la orilla de casco para marcar el lugar del cuerito. Las pajas que se limpian son las siguientes: la escama, la paja inglesa o paja fina, lapalma, o Panamá barato (se deforma mucho, pero se limpia mucho) la bangkok, y el panamá legítimo. La paja esterilla es difícil de limpiar, pero su bajo precio hace resultar poco ventajosa la operación. Los panamás llamados "malgaches" o de Madagascar, no se limpian. Se reconocerán por su excesiva suavidad y por la excesiva finura de la paja en comparación con su escaso precio.

PARRILLAS PARA EL CARBON

Limpieza cotidiana. — Todas las mañanas se limpiarán las parrillas vaciándolas completamente, quitando los residuos de carbón, de cock o de piedra; sepárense los carbones quemados y guárdense los otros para mezclarlos con el carbón nuevo al recargar el emparrillado. Guárdese también la ceniza en un tacho especial; mézclese con un poco de agua y se obtendrá una especie de pasta magnífica para cubrir un fuego bien encendido. Preparada así una parrilla, un fuego puede durar hasta dos horas.

Limpieza a fondo. — Al cesar de hacer fuego cada año, vacíese completamente el emparrillado; hágase deshollinar la chimenea; límpiese la parrilla con plombagina; conviene frotar primero con una cebolla las partes enrojecidas por el fuego; es lo mejor para que la capa negra que se le da agarre bien sobre el metal oxidado.

Aparatos que se colocan en el interior de una chimenea para aumentar el calor. — Véase arriba: **Parrillas para el carbón.** — Hay que hacerse explicar y demostrar la limpieza de los conductos por el fabricante respectivo.

CHIMENEAS

Limpieza cotidiana. — Quítense los restos del carbón, de cock y de piedra, que no pueden servir más y también

parte de la ceniza; déjese suficiente para cubrir el fuego. Enjúguese el marco metálico y el cuadro de fayance de la chimenea; bárrase o lávese el mármol del frente de la chimenea.

Limpieza a fondo. — Quítese la cadenilla o el emparrillado después de haber vaciado el carbón y la ceniza que se verterán en un tacho adecuado. Límpiese: 1.º el fondo de la chimenea y las paredes, barriendo para que caiga el hollín; 2.º enjúguese o lávese el mármol exterior; 3.º frótense las cortinas metálicas con pasta flamenca o con plombagina (véase **Hornillas de cocina**); 4.º en último lugar lávense los ladrillos del hogar y límpiese el mármol del frente de la chimenea.

Las manchas oscuras producidas por el carbón o la leña encendidos son difíciles de quitar. Frótense con piedra pomez pulverizada y lávense con agua de jabón negro.

Cuchillos. — No hay que meter nunca los cuchillos en agua hirviendo porque la lámina se embota, altera el cemento y echa a perder los mangos.

Enjúguense los cuchillos con un trapo húmedo; si están muy sucios límpiese la hoja con agua tibia, y enjúguense enseguida con un trapo bien seco.

Se pulen con un cuero asentador y polvo de ladrillo, o un corcho empapado en trípoli mojado en agua o alcohol. Se usa también un pedazo de fieltro grueso, plegado en dos, empapado de polvo inglés humedecido en aceite. Pásese una y otra vez el cuchillo por el pliegue del fieltro que se sostendrá sólidamente con la mano. Se limpian de ambos lados. Dar brillo con el cuero y secarlos enseguida. Enjúguese cuidadosamente la virola. Aparatos especiales permiten limpiar varios cuchillos al mismo tiempo.

No hay que limpiar los cuchillos de plata con polvos de ladrillo que los rayan. Para estos hay que usar blanco de España en polvo desleído en alcohol.

COBRES

Cenizas. — Procedimiento empleado en el campo. Tamícese la ceniza de leña para obtener un polvo fino, sin

nada de carboncillo que podría causar raspaduras. Mójese la ceniza con vinagre, para hacer una pasta que se aplica con un trapo; frótese con paciencia y vigorosamente. Frótese enseguida con un pedazo de tejido de lana o una gamuza para dar lustre.

Agua de cobre. — Se compra preparada; se obtiene disolviendo en un litro de agua paquetes ya preparados; en fin, tambien la puede fabricar uno mismo:

A, en un litro de agua, hágase disolver 30 gramos de ácido oxálico o sal de acedera: B, mezclar 3 cucharadas *de alcohol, dos de trementina, cuatro de polvo de madera* blanca perfectamente tamizado. Mezclar estas dos composiciones, tápese herméticamente, agítese la botella antes de usarla. Póngase una etiqueta en la botella porque es un veneno muy fuerte. El agua de cobre produce un brillo que se obtiene rápidamente pero que no dura. Se usa para la limpieza cuotidiana de las cacerolas, o para comenzar el pulimento que se hace con trípoli o pasta.

Trípoli. — Se diluye con esencia de trementina, en cantidad suficiente para hacer una cocción espesa. Frotar el objeto que ha de limpiarse con una muñeca de tela empapada en dicha cocción, y acabar la limpieza con una tela seca y un trozo de franela o de paño.

Si *hay ranuras, dejar secar completamente y quitar* el polvo con un cepillo seco; un cepillo húmedo daría mal resultado. En vez de diluír trípoli con esencia de trementina, puede emplearse vinagre o alcohol. Hay muchas clases de trípoli; el verdadero es rojo (color de ladrillo); el trípoli de Inglaterra o tierra podrida, es más fino que el anterior, y se emplea en seco o disuelto en aceite de oliva.

Pastas. — Comprar en el comercio pastas un poco grasas que dan un brillo durable; frótense los objetos con un trapo impregnado con pasta o pásese la pasta sobre el objeto que ya se habrá limpiado al agua de cobre: termínese *la frotación con un trapo de lana, seco, o una gamuza.*

Limpieza de los objetos de cobre ennegrecidos por completo, oxidados. — 1.o *Hacerlos hervir en agua que* contenga ceniza de madera; si el objeto es muy grande colocarlo en una cubeta de colada; el agua ha de cubrirl

por completo. Dejarlo un día entero en el fuego, y si fuera preciso repítase la operación al día siguiente;

2.o Una vez desaparecida la capa negra, a fuerza de hervir, dejar que se enfríe, retirar el objeto, enjuagarlo cuidadosamente, y pasarlo por el agua de cobre;

3.o Frotarlo con una pasta cualquiera o con el producto denominado **fait-neuf**.

Receta antigua. — Disuélvanse 60 gramos de jabón negro en 500 gramos de agua; añádase 100 de tierra podrida, 60 gramos de alcohol, 100 gramos de trementina, 30 gramos de aceite blanco. Mezclados perfectamente estos ingredientes, ponerlo en una botella que se agitará antes de usar el producto. Viértase un poco de este líquido sobre un pedazo de paño o de franela con la que se frotará los cobres. Enjugar con un lienzo y termínese con una gamuza.

Cobres dorados. — Tres procedimientos.

1.o Lavar el cobre dorado con una esponja, o un cepillo suave, empapado en agua y alcohol. Ponerlo a secar en salvado; terminada esta operación quitar el salvado con un cepillo

2.o Sumérjase en agua de jabón espumosa el objeto de cobre, teniendo cuidado de que el agua esté bien caliente; frótese con un cepillo: enjuáguese en agua caliente y frótense las manchas que hubieran quedado. Póngase a secar al aire sin enjugar. Al estar seco el objeto, frótense las partes brillantes con un lienzo fino o piel de guante. No deben tocarse las partes mates.

3.o Para los cobres dorados que no pueden quitarse del lugar en que se hallan, mezclar: 150 gramos de agua, 50 gramos de alcohol, 7 gramos de carbonato de soda, 15 gramos de blanco de Troyes, finamente pulverizados. Con un lienzo fino, aplicar una ligera capa de esta composición sobre el objeto que se desea limpiar; dejarlo secar; frotar con un trapo suave y seco, las partes lisas, y con un cepillo las partes cinceladas.

Cobres lustrosos. — Lavar los cobres lustrosos con agua tibia ligeramente mezclada con vinagre.

Objetos de metal blanco. — *Para no destruir la capa* de oro delgada que recubre esos objetos, hay que proceder para su limpieza, de la siguiente manera: Mezclar 3 claras de huevo batidas, y 20 gramos de agua Jane; frotar suavemente con un cepillo suave; enjugar con una tela *fina y dejarlos para terminar o dejar que se sequen por* completo, sobre un pedazo de franela o de lana.

Esponjas. — Exprimir un limón en una esponja colocada en un vaso. Cortar este limón en pedazos que se colocan también en el vaso con la esponja. Echese agua hirviente sobre todo esto; déjese así durante 24 horas; enjuagar abundantemente con agua fresca. La esponja se vuelve blanca y suave. Puede usarse una solución concentrada de ácido cítrico en vez del limón, pero esta limpieza destruye más la esponja.

Estaño, (hojalata, zinc, hierro laminado, etc.)

Lavar los objetos con agua caliente conteniendo cristales de sosa, enjuagarlos y enjugarlos; frotarlos con una pasta hecha de arena muy fina, jabón y agua de sosa, o con jabón mineral. Enjuagarlo en agua fría; ponerlos a secar al sol o junto a una estufa; enjugarlos con gamuza; no hay que poner nunca los objetos de estaño sobre la hornilla encendida, porque el estaño es muy fusible.

Después de haber lavado los útiles de estaño en agua de sosa, pueden frotarse también en una pasta de blanco de España en polvo fino, y alcohol. Déjese secar. Enjuguese con un lienzo y un cepillo, despues con un trapo de hilo para dar brillo. Se usa a veces una pasta hecha con ceniza de madera tamizada y aceite.

Tejidos. — Puntillas y guipures blancos o cremas.

1.° Enrollar los tejidos sobre una botella bastante *grande o sobre una plancha de vidrio de 18 x 24, o 24 x* 30, cuyos bordes estén redondeados; coser los extremos de la puntilla para que no pueda desenvolverse. Si el metraje de la puntilla es considerable, la parte que se encuentra abajo se limpia muy dificultosamente, y habría que *volver a repetir la limpieza por segunda vez, enrollando*

la puntilla en sentido contrario a fin de que la extremidad que se hallaba abajo en la primera operación se encuentre encima. Es preciso también que la botella o la plancha de vidrio pueda entrar en una cacerola o en una vasija cualquiera que se pueda colocar en el fuego. Terminados estos preparativos, hacer una espuma de jabón en la cacerola o la vasija escogida, cacerola que ha de estar en extremo aseada. Poner en el fondo del recipiente un plato viejo para que la puntilla no toque al fondo y no pueda rodar. Colocar la botella o la plancha de vidrio de modo que esté completamente cubierta por el líquido. El agua de jabón ha de cubrir, a ser posible. Dejar hervir, añadiendo un poco de agua, si es preciso, hasta que la limpieza parezca terminada. Retirar la botella cuando el agua esté fría y sumergirla en una vasija de agua tibia y clara que se cambiará varias veces para quitar mejor el jabón; a veces se aconseja no exajerar este enjuague, porque un poco de jabón que quede en la puntilla le sirve de apresto; pero es mejor aprestar la puntilla después, con agua de goma. Cuando el agua de la vasija queda bien clara, retirar la botella, y dejar escurrir la puntilla al abrigo del polvo, sin tocarla. Las puntillas y los guipures que se pretende amarillear más, se sumergen, cuando aún están húmedas, en una cocción de té, ocre, azafran, tila, o manzanilla, según el tinte que se desée obtener.

Cuando no hay bastante espesor sobre la botella, colóquese esta en la cocción sin desenvolver la puntilla. El mejor apresto es una disolución de goma arabiga, en la que se mete la puntilla todavía húmeda (servirse de goma en polvo muy pura). Planchar la puntilla sobre una tabla bien acolchada: apoyar la plancha sobre el revés de la puntilla cubierta con un pañuelo viejo o un lienzo fino, a fin de que los relieves del guipur no se echen a perder. Puede también clavarse la puntilla sobre una tabla acolchada con alfileres de latón, muy finas, y dejarla secar sin plancharla. No hay que emplear nunca alfileres de acero que producen manchas de orín.

2.o Cuando la puntilla no está demasiado sucia enrróllese en una botella como en el caso anterior y empa-

parla en una cubeta ordinaria, llena de una espuma de jabón tibia. Cambiar esta cada dos o tres horas. Cuando la puntilla ha estado en este baño unas seis o nueve horas, queda por lo general limpia. Enjuague y planchado como se ha dicho antes. La única diferencia entre los dos procedimientos, es que, en el segundo, nunca se hace hervir el agua en que se halla sumergida la puntilla. No ha de ponerse nunca en caja de cartón la puntilla que se acaba de planchar, porque contraería un olor muy desagradable. Dejarla al aire, al abrigo del polvo.

Puntilla negra. — Envolverla en una botella y sumergirla en agua que contenga un poco de álcali volátil, (2 cucharadas por litro de agua) por espacio de unos minutos. Cuando ha desaparecido el polvo que las deslucía, clavarlas sobre una tabla de planchar, cubierta de un tejido de lana negra, bien limpio. Encima se pondrá otro trozo de tela de lana negra sobre la que se pasará la plancha. La puntilla ha de estar cuidadosamente clavada para que durante el planchado no se deforme. Estirar los pequeños picots del borde.

Puntilla Indú. — (Redondeles u óvalos). — Frótense con jabón ambos lados de la puntilla. Frotar suavemente entre las manos, primero en el agua fría; renovar esta operación en agua tibia hasta completar la limpieza. Enjuagar con agua clara. Apretar ligeramente la puntilla entre un lienzo de tela. Cuando ya no está sino muy poco húmeda, clavarla sobre el telar, teniendo cuidado de colocar un lienzo fino entre el telar y la puntilla usando alfileres de latón (nunca alfileres de acero que oxidarían). Cubrir con un lienzo bien blanco. Cuando se desmonta la puntilla, una vez está seca, tiene tanta consistencia como si hubiera sido aprestada. Puede también ponerse un poco de borraja en el agua, lo que hace blanquear la puntilla más rápidamente y mejor, pero el hilo se espesa un poco. La puntilla, hecha con cuidado, lavada como de costumbre, soporta perfectamente el lavado.

Foulards de seda. — Poner en agua tibia unas gotas de vinagre, y un tanto de carbonato equivalente al tamaño de una arveja. Hacer disolver jabón blanco y batir el agua.

Lavar en esta agua espumosa, teniendo cuidado de no frotar sino entre las palmas de las manos, para no cortar la seda. Enjuagar varias veces, de manera que el jabón no salga al plancharse. Terminar planchando el foulard ligeramente húmedo. Se limpia también el foulard con jabón especial para seda, pero hay que frotar la tela con este jabón, en lugar de hacer una agua jabonosa o espumosa, como se hace con el jabón de Marsella.

Galones y adornos de azabache. — Se componen recosiendo las perlas que faltan. Lo mismo se hace con los adornos de lentejuelas que hay que enhebrarlas al abrigo de la humedad, pues ésta deteriora por completo la gelatina de las lentejuelas.

Tejidos de colores delicados, y de buena calidad. — Estas telas han de confiarse al tintorero, si no se tiene la seguridad de lograr un buen lavado.

Pero no hay necesidad de descoser la ropa o el vestido, como sería el caso, si se lavase en casa.

Antes de tomar este partido, hay que pensar si no será mejor hacer teñir el traje por completo, lo que a veces no resulta mucho más caro que hacerla lavar.

Telas de lana o de seda que pueden lavarse por completo sin desteñirse. — Estos tejidos los venden ciertas casas especiales que los garantizan como inmanchables al agua. Su precio es bastante alto; pero son muy prácticos para los trajes de los niños por que pueden quitarse todas las manchas con agua fría o caliente, y lavarse completamente la tela. No hay que frotar nunca estos tejidos con un jabon seco: hacer una agua jabonosa casi fría, en la que se sumergen. No hay que torcerlas sino tenderlas en una cuerda muy limpia en donde se dejaran secar dejándolas algo húmedas. En la campaña hay que tenderlas a la sombra, y cubrirlas con una tela. Plancharlas aplicando la plancha por el revés del tejido. Cuando se limpia así las partes de un traje que no tenga revés, se aprovecha la ocasión, a veces, para voltearlas. La parte vieja más gastada se convierte así en el revés. Hay que tener la precaución de marcar con un hilo de hilvanar el lado del tejido sobre el que hay que pasar la plancha, ya que todo rastro

de las costuras antiguas desaparece con el lavado, de manera que no habría manera de distinguir el reverso del lado derecho.

Tejidos blancos de lana. — Límpiense con harina los objetos de lana blanca no muy sucios. Colocar harina en un tacho de tierra, frótense los chales, polos, cinturones de lana, puños etc., de los que se quiere quitar el polvo. Cuando se ha frotado durante un cuarto de hora en todos los sentidos, sacudir y frotar los objetos con cuidado; de esta manera habrán vuelto a adquirir su blancura natural. A veces hay que volver a repetir la limpieza. No hay que poner enseguida estos objetos en contacto con vestidos oscuros.

Tejidos de lana, negros. — Las ropas de lana negra se limpian más fácilmente y con menos dificultad y costo que los demás tejidos. **1.ª receta.** Hacer hervir palo de Panamá en una vasija de agua. Añadir, cuando se puede, un buen puñado de hojas de hiedra fresca, lavadas de antemano para que no tengan ninguna partícula de polvo. Cuando todo haya hervido se pasará el líquido por una tela para librarlo de hojas y briznas de madera que se encontrarán en la cocción. Espérese que el líquido esté tibio. Sumergir en el líquido las telas cuidadosamente cepilladas. Las partes más manchadas habrán de frotarse más que las otras. No hay que torcer la tela sino que se la enjuagará varias veces en agua tibia hasta que el agua salga completamente clara. Cuando no gustan los negros algo amarillos, se ponen las telas al azul, como si se tratara de ropa blanca, tomando las precauciones indispensables para evitar las manchas del azul. Cuando el tejido está casi seco, quítese la humedad restante planchando por el revés. Entonces conviene pensar si no será necesario voltear la ropa que no tiene revés, antes de plancharla. No hay que guardar inmediatamente en un armario la ropa que se acaba de planchar: déjese extendida bien plana en un lugar seco y cálido, a fin de que acabe de secarse si alguna humedad ha quedado.

2.ª receta. — Conseguir hiel de buey y dilúyase el líquido en agua bien caliente; pero no hirviendo. Pásese por

una tela, menéese con un palito hasta lograr que el líquido se vuelva espumoso. Frótese por separado, en este líquido, las manchas de cada talla. Después sumérjanse las tallas en el líquido enfriado, apenas tibio. Cuando las diversas tallas están completamente limpias, se enjuagan varias veces en agua tibia, después pásense por un baño de índigo bastante oscuro, en el que permanecerán sumergidas por espacio de cinco minutos. Déjense escurrir las telas en plano. Séquense planchando por el reverso a menos que se pretenda voltearlas: en este caso, el planchado se haría por el derecho. Antes de lavar las ropas de lana de tinte sólido, es siempre bueno quitar las manchas con *jabón especial para quitar manchas que se encuentra en* los almacenes, jabones de forma redonda, envueltos en un pedazo de tela de lana, después se marca con una puntada las manchas para reconocerlas fácilmente y se enjuagarán con más cuidado aún que el resto del tejido. Sin esta precaución las manchas desaparecen cuando la tela está mojada pero vuelven a reaparecer al planchar; porque han sido insuficientemente frotadas.

Seda y satín. — Póngase en el fuego un tacho conteniendo dos litros de agua, a la que se le añadirá sal amoníaco en cantidad equivalente al volúmen de un huevo, agitando hasta conseguir que el líquido esté tibio. Extiéndase el tejido sobre una mesa y frótense las partes manchadas con una esponja limpia y fina, empapada del líquido. Si la operación se hace con prontitud el resultado será excelente. Plánchese con una plancha caliente por el revés de la tela todavía húmeda. Pueden limpiarse las cintas por el mismo procedimiento.

Manera de reavivar el brillo de la seda negra. — 1.° Poner en ebullición palo de Campeche en agua, durante media hora, después se sumergirá en este líquido la tela dejándola por espacio de treinta minutos. Retirar la tela del líquido, añadir a la cocción de Campeche un poco de caparosa verde. Volver a poner el tejido en el líquido, dejarle que se enfríe un poco, después calentarlo de nuevo, dejando hervir suavemente la tela en el líquido.

2.° Pónganse a hervir en dos litros de agua, un puña-

do de hojas de higuera, hasta que el líquido quede reducido a un medio litro. Apriétense bien las hojas. Embotéllese el líquido exprimido para usarlo cuando sea preciso: con el líquido preparado de esta manera se esponja la seda.

Para refrescar la seda negra deslucida, se la esponja con agua de jabón, caliente, enseguida se frota con un pedazo de franela blanca después de haberla extendido sobre una tabla o una mesa. Plancharla por el revés con una plancha moderadamente caliente.

Sederías negras. — La limpieza de las telas de seda ha de hacerse con el mayor cuidado, sin **machucar las distintas tallas,** porque se producirían rajaduras que no desaparecerían nunca. Colocar sobre una mesa tela impermeable o encerada, después un paño doblado en ocho. Sobre este paño extender sucesivamente cada talla. Empléese la siguiente preparación: Disolver a fuego lento 10 cg. de jabón negro, 15 cg. de miel; cubrir el todo con cognac en suficiente cantidad para que la mezcla no sea demasiado espesa. Mojar el tejido con esta preparación con una esponjita o un cepillito muy suave, y muy limpio. Frótese siempre en el mismo sentido. Al haber desaparecido las manchas y cuando parezca terminado el lavado, sumérjase la tela varias veces en el agua fría: déjese escurrir.

Pueden ponerse a secar las sederías negras de la manera siguiente: Clavar un pedazo de tela de lana negra con alfileres, de manera que no dejen ninguna arruga. Aplíquese una talla de la tela que se ha de limpiar, encima, después de haberla dejado escurrir perfectamente. Dispóngase esta talla en el **sentido longitudinal**. Recúbrase esta primera talla con otro tejido de lana negro, bien seco; después plánchese con una plancha lo más caliente posible. **Pasar la plancha sin detenerla en ninguna parte,** para evitar los parches lustrosos que no dejarían de producirse en caso contrario. El vaho producido por el calor es suficiente para dar a la seda el apresto y brillo que se precisa. Es conveniente clavar los extremos de cada talla, por medio de alfileres, antes de plancharlos, para que la tela no se mueva bajo la plancha, y no se "arrugue". Pueden también limpiarse las sederías negras con agua adicionada

de álcali: medio litro poco más o menos de álcali por dos cubos de agua. Lavar y secar como se ha dicho arriba.

Sedas claras. — Lavar las sedas con agua de lluvia adicionada con un vaso de aguardiente por cada cubo de agua, procediendo de la misma manera indicada con respecto a las sederías negras. Cuando ya están medio secas, plancharlas entre dos lienzos blancos, con la plancha moderadamente caliente, pues el calor fuerte de la plancha altera ciertos tintes. Ensáyese siempre, primero, sobre un pedazo del tejido.

Telas baratas cuya solidez de color es incierta. — Estas telas no vale la pena de darlas al tintorero: el trabajo de renovación costaría casi tan caro como la misma tela. Experiméntese en diversas partes de tela los distintos sistemas de lavado que pueden emplearse, para juzgar del resultado que puede obtenerse. La muselina rayada o estampada se suele lavar bien en agua espumosá de jabón, apenas tibia. No torcerla. Alguien emplea con éxito la "**Panamine Roziére**", para la limpieza de las telas de color. Este preparado se vende en panes que se echan en tres a cinco litros de agua hirviendo sin preocuparse del papel que se adhiere a la Panamine, papel que después se quita. Cuando el agua está bastante fría para poder meterle las manos, sumérjase la tela de lana en una parte de líquido que debe ser suficiente para empaparla bien. Déjese durante algunas horas. Después quitar la tela que se ha puesto a empapar, apretarla sin torcerla, y colocarla en un barreño. Hay que añadir enseguida al agua de Panamine un poco de agua tibia, tomar una por una las tallas que hay que lavar, y frotarlas en esta agua sin ponerle jabón. El jabón desteñiría las telas y nulificaría las cualidades de la Panamine. Enjuagar el tejido en agua tibia. Empaparlo en agua que contenga un poco de sal gruesa, y extenderlas a la sombra. No lavar nunca al mismo tiempo, dos telas de color distinto. Si se ha conservado cierta cantidad de tela nueva que se tenga para remendar el vestido, esta tela debe sufrir el mismo lavado que las tallas usadas, o confiarlas al tintorero.

en agua de jabón, espumosa, apenas tibia. Enjuagar en agua tibia varias veces. Dejar secar casi por completo. Planchar entre dos telas. Puede usarse también jabón especial para las sedas, y frotar las telas con ese jabón, particularmente en los lugares manchados.

Tusor y seda cruda. — Lavar el tusor y la seda cruda en una espuma de jabón apenas tibia, o servirse de un jabón especial para las sedas. Déjese secar el tusor por completo y plánchese cuando esté seco. No hay que planchar nunca en húmedo porque bajo la plancha se forman rastros blanquecinos.

Terciopelos de algodón, blancos. — Lávense los terciopelos de algodón blanco como el lino o el hilo, pero en agua tibia o fría. Enjabónense y enjuáguense sin torcer. Planchar por el revés en ambos sentidos, longitud y anchura. También se puede, cuando se cree conveniente, dar un golpe de plancha por el derecho, después completar el planchado al revés.

Velos de tul blanco. — Empapar el velo en agua jabonosa tibia durante algunas horas; después apretarlo entre las manos, agitarlo en el agua, frótarlo muy suavemente. Enjuagar el velo y plancharlo en húmedo. No se lavan de esta manera más que los velos de tul de hilo o de algodón, y no los de tul de seda.

Fayances, porcelanas. — Lavarlas en agua caliente que contega cristales de sosa y enjuagar después. No deben ponerse nunca en agua hirviendo porque ello ocasiona rajaduras en ciertos barnices. Las porcelanas doradas o pintadas han de lavarse en agua fría o tibia, sin cristales de sosa.

Hierros pulidos. — Como los herrajes de los muebles antiguos y las cerraduras. El papel esmeril que se emplea generalmente raya el metal si no es muy fino; es necesario, para limpiar el hierro pulido, pero para cuidarlo es preferible el procedimiento que sigue:

Pasta hecha con ladrillo inglés (ladrillo para cuchillos) completamente pulverizado, pasado al tamiz fino, y mezclado con trementina.

Candeleros. — Cuando tienen manchas de cera se hace derretir la cera al calor del horno o en agua jabonosa caliente, enjugando con un trapo reservado para este uso. Terminar la limpieza, según el metal del candelero, por el procedimiento indicado anteriormente. (Ver: **Cobres barnizados, cobres dorados.**)

Si los candeleros son plateados, sucede que la capa de plata se altera y deja ver el metal. Entonces hay que hacerlos platear de nuevo. Evitar la limpieza de los candelabros plateados *con el procedimiento dado* para la *limpieza* de los cobres: una pasta de blanco de España en polvo y alcohol; un poco de **fait-neuf** produce mejor efecto.

Fuentes. — El interior de las fuentes de hierro esmaltado, en estaño, cobre, que se encuentran en las cocinas o despensas, se limpia de acuerdo con los procedimientos indicados para cada metal. Limpiar cada semana, o cada 15 días el interior de las fuentes para quitar el depósito que ha dejado el agua. El recipiente donde cae el agua jabonosa y sucia debe vaciarse por lo menos a diario, y *enjuagarse cuidadosamente* para evitar que tenga mal olor.

Hornillas de cocina. — **(Limpieza diaria).** — Tanto si se trata de la limpieza diaria o de la limpieza a fondo hágase cuando la hornilla esté completamente fría. Vacíese la ceniza y los residuos de carbón. Pasarlo por un tamiz cerrado y guardar lo que pueda volverse a emplear, para mezclar con el combustible nuevo. Guardar un poco de ceniza para mezclarse con polvo, añadir un poco de agua, y hacer una pasta que sirve para cubrir los carbones encendidos e impedir que se consuma rápidamente cuando no se requiere un fuego vivo. Quitar las planchas de debajo para barrer la ceniza que se halla en el interior; rellenar el baño maría; enjuagar los cobres y las partes de hierro pulido, o limpiarlas someramente hasta que se haga a fondo la limpieza de las hornillas, con un pedazo de carbón grueso o de cuero, raspar los residuos de grasa o de *alimentos* que hayan quedado sobre *la* hornilla, limpiar el horno.

Limpieza a fondo cada semana. — Las planchas de hierro de las hornillas, los aros o tapaderas de las horni-

llas se limpian con plombagina o con pasta flamenca; los marcos de acero o de hierro pulido se limpian con esmeril muy fino o con piedra de cuchillos. Los cobres de las canillas, los botones, la barra, etc., como todos los cobres: (**Ver arriba, Cobres**).

Baño María. — Vaciar el recipiente del agua caliente con un barreño o un tacho adecuado; quitar el agua que queda con una esponja limpia: esta limpieza es necesaria, primero: a causa de las materias extrañas que pueden caer en el agua; segundo: a causa de los depósitos calcáreos que dejan siempre ciertas aguas. Conviene quitar esos depósitos con cuidado, para que los residuos calcáreos no caigan en las tuberías o en las canillas; este depósito no es sucio

Hogar. — Quitar el carbón que no se ha consumido del todo, porque aún puede utilizarse. Vaciar el cenicero, pasar la ceniza por el tamiz, junto con las escorias que quedan en el depósito de la ceniza. Los mismos pedazos de carbón pueden aprovecharse aun mojados, con ceniza y polvo, para moderar un fuego demasiado vivo: una vez terminado esto quítesele el polvo.

Tubería. — Hacer que caiga el hollín que se halle en el interior golpeando con un pedazo de leña, de arriba para abajo. El hollín cae en un recipiente especial que se encuentra, por lo general, al retirar los aros, o la cubierta de la hornilla. Con un pedazo de cartón que hará las veces de pala, se quitará. En la campaña, se conserva como abono. En la ciudad puede utilizarse para los tenedores manchados de huevo.

Manchas que hay que quitar antes de limpiar la hornilla con plombagina. — Manchas producidas por las salpicaduras de caldo, salsas, leche. Frotar las manchas de grasa y las demás, con un puñado de papel grueso: si persisten, emplear arena fina tamizada, que se pasa sobre la hornilla con un cuerpo duro: cartón, o cuero.

Quitar las manchas de orín con arena, o papel de vidrio, tela esmeril, arena mojada, petróleo. Frotar las partes enrojecidas por el fuego con una cebolla cortada por la mitad, o con un poco de jabón negro.

Pasta flamenca, y plombagina. — Aplicar la pasta

flamenca con un trapo de lana, después pasar otro trapo para quitar la pasta y dar brillo.

La plombagina puede reemplazar la pasta flamenca *cuando está desleída: 1.o ya sea con alcohol, con agua y un* poco de azúcar en polvo, o con esencia de trementina: 2.o, o con agua, y un poco de azúcar en polvo: 3.o o también con esencia de trementina. Extender la plombagina así preparada, de la misma manera que la pasta flamenca. No debe ser ni demasiado seca ni demasiado húmeda; al frotar con los dedos, no debe quitarse.

En vez de emplear pasta flamenca o plombagina, algunos le pasan petróleo a las hornillas.

Los marcos de acero o de metal pulido que se hallan alrededor de las puertas de las hornillas. — Limpiarlos con papel de vidrio, tela de esmeril, o piedra para cuchillos, frotando con un trapo de lana; sea cual fuere el procedimiento que se empléc, téngase siempre la precaución de frotar en el sentido del hilo del acero. Las hornillas inutilizadas han de frotarse con corteza de tocino, o untarse de petróleo.

Accesorios: tacho del carbón, etc. — Hay que vaciarlos por completo y limpiarlos de la misma manera que las hornillas, si son de hierro fundido; pero si están barnizados de negro entonces se les limpia con petróleo. Pásense la tela del esmeril, o el papel de lija por la pala, tenazas, atizador, etc.

Una vez terminada la limpieza, poner la hornilla en estado de funcionamiento. Llenar el baño-maría vertiendo el agua bien en el centro, sin salpicar nada. Si se produjeran algunas salpicaduras habrá que enjugarlas enseguida para que no dejen rastro alguno.

Hornillas a gas. — Generalmente son de hierro fundido o en esmalte. Bajo el punto de vista económico es esencial que la hornilla esté limpia. Con el mismo gasto de gas se obtiene mucho menos calor si el conducto y las planchas agujereadas se hallan obstruídos.

Limpieza diaria. — Se limpian las hornillas a gas, quitando primero las materias que se hayan podido acumular frotándolas con un cuerpo duro (ver arriba, **hornillas de cocina**); limpiando los agujeros con un alambre de

Limpieza semanal. — Preparar: 1.o el cepillo de hornillas ordinario, trapos viejos, un pedazo de cartón o de cuero; 2.o agua de cristales, un cepillo de grama o esparto, plombagina o pasta flamenca y un cepillito para extenderla, agua de cobre y una pasta cualquiera para limpiar la barra y las llaves de cobre.

Preparación de la hornilla para la limpieza. — Cerrar la llave que da entrada al gas al conducto de goma. Colocar debajo de la hornilla una hoja de papel grande que sobrepase el aparato por todas partes, a fin de no ensuciar, durante la limpieza, la mesa, la plancha o lo que sea, que sirva para sostén de la hornilla. Levantar la parrilla que se dejará a un lado. Cepillar primero la parte superior del hornillo con el cepillo grueso para quitar el polvo de las partes quemadas. Quitar las placas superiores de calentar; están provistas de un pequeño piñón de fundición que entra en una ranura dispuesta a propósito. Para retirarlas, dar vuelta a las placas de la izquierda hacia la derecha hasta que el piñoncito esté bien para pasar por la ranura destinada a darle paso; entonces se levanta y se quita sin dificultad.

Para evitar confusiones, a medida que se va desmontando la hornilla, depositar las diversas piezas a derecha o izquierda, según el lugar a derecha o izquierda a que pertenezcan

Quitar las planchas redondas, agujereadas, puestas simplemente sobre sus respectivos soportes, después las placas inferiores que tiene el conducto hueco correspondiente a la cañería del gas. Basta levantar el lado de la placa opuesto al conducto y de menear la placa para quitarla sin dificultad. Sumergir estas distintas piezas en agua de cristales.

Limpieza propiamente dicha. — Terminado el desmontaje, limpiar el cuerpo de la cocinita enjugarlo con un trapo. Si hay partículas de alimentos o materias quemadas, pegadas en las anchas ranuras que van de un calentador al otro, quitarlas frotando con un pedazo de cartón o de cuero, para no rayar la fundición. Lavar enseguida las hornillas con el agua de cristales usando el cepillo

Limpiar de la misma manera la parte posterior, los lados y el fondo de las hornillas; levantarlo para ver mejor la parte interior; enjugar los pies que suelen ser huecos, las ranuras que sostienen las parrillas, etc. Lavar del mismo modo las partes desmontadas.

Si los agujeros de las planchas redondas estuvieran obstruídos, limpiarlos con un alambre suave; limpiar los pequeños conductos de las placas inferiores y sus orificios.

Una vez esté todo bien limpio, ennegrecer la hornilla y sus diversas piezas (**Ver el empleo de la pasta flamenca y de la plombagina, más arriba, en Hornillas de cocina**). Poner lo menos que sea posible de estos ingredientes, y solamente en las partes visible de la hornilla. La pasta flamenca contiene a veces esencia de trementina o encáustico, de suerte que, una capa espesa de este ingrediente, produce al encender la hornilla, una llama larga y viva, y es conveniente conocer su origen para no asustarse. (El mismo inconveniente en lo que respecta a las hornillas untadas con petróleo).

Las partes de las planchas enrojecidas por el uso se ennegrecen con mucha facilidad si se frotan primero con una cebolla cortada en dos partes. Enjugarlas ligeramente y ennegrecerlas.

Antes de volver a montar las hornillas, limpiar con agua de cobre y pasta, las llaves, barra, etc.

Para las cocinas de gas se hacen tubos de caucho de diferentes espesores y tubos de metal suaves.

GUANTES.

Guantes blancos. — En medio litro de leche, disolver de 20 a 25 gramos de jabón de Marsella, previamente raspado y *una clara de huevo batida; mezclarlo todo y poner* encima unas gotas de sal amoníaco. Poner los guantes en la mano de madera y frotarlos con una tela de lana blanca, impregnada del líquido. Secar en la obscuridad para que la piel del guante conserve toda su suavidad.

Guantes negros. — Cuando los guantes negros están ajados, se les devuelve su aspecto primitivo poniendo so-

bre las partes blanquecinas unas gotas de tinta negra diluídas en aceite de oliva.

Guantes de uniforme. — Lavarlos en agua de jabón bien espumosa; enjuagarlos en otra agua espumosa, y después sumergirlos durante unos minutos en agua que contenga un poco de sulfato de soda en disolución (15 a 16 gramos por litro de agua). Ponerlos a secar a la sombra en una mano de madera, a ser posible. Estirarlos y cepillarlos con un cepillo limpio, reservado para este uso antes de guardarlos.

Otros procedimientos. — Lavar los guantes en agua tibia, en la que se haya disuelto jabón blanco en cantidad equivalente al tamaño de una nuez. Enjuagar en agua a la misma temperatura, para evitar que los guantes se encojan o endurezcan después de la operación. Para dar a los guantes blancos un tono más puro, se pone un poco de magnesia inglesa en un bol de agua tibia, se pasa por ella los guantes, dos o tres veces, y se ponen a secar estirándolos suavemente.

Guantes de piel de gamuza. — Ponerse los guantes y lavarlos como si se lavara uno las manos, con agua tibia y jabón. Enjuagar varias veces con agua tibia, y en la última poner por cada litro de agua una cucharada de glicerina. Enjugar los guantes golpeándoles con un lienzo fino y suave. Quitarse los guantes y colgarlos para que se sequen. Soplar el interior para que vuelvan a tomar su forma.

Limpieza de los guantes con bencina o nafta. — Operar en pleno día. Verter el líquido en un recipiente de porcelana; meter los guantes, apretarlos, sin frotarlos; si es preciso, cambiar la nafta después de esta primera limpieza; poner los guantes en sus manos o, mejor, en manos de madera, para frotarlos con una franela o una mota de algodón, empapada en nafta. Enjuagar en nafta bien limpia; ponerlos a secar al aire libre. Trabajar siempre en una pieza sin fuego.

Otro procedimiento. — Uno de los procedimientos más sencillos y prácticos para limpiar los guantes de cabritilla, consiste en humedecer ligeramente en agua un pedazo de

franela que se pasa enseguida sobre el jabón en polvo para frotar con ello los guantes tendidos sobre los dedos y sobre varillas. Después se enjugan con un pedazo de franela seco.

Otra. — Se puede emplear también, de igual manera, una mezcla líquida de leche y carbonato de sosa.

Otra. — Tómese jabón en polvo, 250 gramos; amoníaco líquido, 9 gramos; agua Jane 165 gramos; agua común, 155 gramos. Fórmese una pasta. Con ella imprégnese un pedazo de franela y frótese el guante hasta que quede perfectamente limpio.

Guantes de seda. — Una infusión de té mezclado con cremor tártaro, da buenos resultados para el lavado de los guantes de seda blancos o de color tierno.

Vidrios y cristales. — Cada día, enjugar los vidrios por su parte interior y exterior. Los espejos límpiense con trapos especiales destinados especialmente a este uso. Nada de telas que rayen: lienzos de algodón, usados, que no dejen pelusa, o telas de algodón de fabricación especial parecidas a la piel de gamuza.

Limpieza semanal o bi-mensual. — **1.º. Al blanco de España.** — Disolver cuidadosamente el blanco de España en agua, para formar una lechada espesa. Con una muñeca de tela empapada en esta preparación, frotar vivamente toda la superficie de los espejos o de los vidrios, enjugar inmediatamente con un lienzo bien seco, después "aclarar" el vidrio o el espejo, con un tercer trapo bien seco, un pedazo de gamuza, etc. Para los ángulos de los vidrios, se utiliza a veces un palito de madera rodeado de una tela, para llegar a los rincones. Evitar cuidadosamente el tocar las varillas doradas.

2.º. **Al alcohol.** — Empapar en alcohol una esponja suave y muy limpia o una muñeca de tela; lavar los vidrios, enjugar inmediatamente porque el alcohol se evapora muy deprisa.

3.º. **Al amoníaco.** — Dos cucharadas en un cubo de agua; proceder como con el alcohol.

4.º. Para los vidrios muy sucios, emplear agua tibia en la que se hace disolver carbonato de sosa.

Sea cualquiera el procedimiento empleado, no hay que tocar nunca los dorados con la esponja o la muñeca.

Otro procedimiento. — La magnesia calcinada humedecida con bencina, es excelente para limpiar los cristales de armarios y escaparates, y en general, todos los que tengan marco, por cuanto no deja residuos en las junturas.

Mármoles. — Pulverizar y mezclar bien dos partes de sosa, una parte de piedra pomez y una parte de tiza. Pasar esta mezcla por un tamiz fino. Después póngasele un poco de agua, de manera que se haga una pasta consistente. Frotar los mármoles, después limpiarlos con agua y jabón. El mármol parecerá completamente nuevo. Si las manchas persistieran, ahí va un procedimiento que permite quitarlas con toda seguridad y por completo. Tomar y mezclar por partes iguales, residuos de jabonería, hiel de buey y esencia de trementina. Mezclar con tierra de pipa, y hacer una pasta que se aplicará sobre la mancha. Dejarla durante varios días y renovar la operación si no hace efecto inmediatamente.

Otro procedimiento. — Tomar dos partes de carbonato de sosa, una de piedra pomez, y una de cal finamente pulverizada. Pasar al tamiz fino y hacer una pasta con agua. Frotar con ella el mármol, y después lavar con agua de jabón. El mármol se vuelve pulido y brillante.

Metal inglés. — Hágase una mezcla de aceite con rojo de Inglaterra, tómese una pequeña parte con un trapito, y úntese con ello a la ligera el objeto que haya que limpiarse. Frótese inmediatamente con un pedazo de paño viejo. Lávese en agua caliente, enjuguese y pasese sobre el objeto la gamuza.

Metal blanco. — Mézclense íntimamente dos partes de cremor tártaro, con dos de creta y una de alumbre, todo ello reducido a finísimo polvo. Rocíese la mezcla con vinagre fuerte y déjese secar, repitiendo dos veces más esta última operación. Frótese el objeto con un pedazo de piel suave humedecida en un poco de agua en que se haya desleído una porción de dicha mezcla. Lávese, luego, con agua tibia clara, y séquese con otro pedazo de piel.

Niquel. — Frotar los objetos con una pasta líquida

compuesta de alcohol y blanco de España; enjugar con un trapo bien seco y después dar brillo con la gamuza. Si las manchas no hubieran desaparecido, bañar los objetos por espacio de algunos segundos, en una mezcla de 25 partes de alcohol y de una parte de ácido sulfúrico. Secar enseguida con aserrín de madera y dar lustre.

Niquel oxidado. — Engrásese la superficie oxidada, déjese así por espacio de unos días, después frótese con un trapo empapado en amoníaco. Si quedan algunas manchas, pásese otro trapo empapado en ácido clorhídrico rebajado, y después enjuáguese inmediatamente. Enseguida se lava con agua pura y se pule con trípoli.

Plumas blancas. — Preparar agua de jabón tibia, con jabón de Marsella blanco que sea legítimo; cuando esté disuelto el jabón, colóquese el líquido al fuego, hasta que esté caliente a un punto que permita ponerle los dedos. Echar la pluma al líquido, retirar el liquido del fuego: dejar que la pluma esté allí bien empapada durante un medio día. De vez en cuando agitar el agua. Al sacarla del baño, para secarla, se extenderá la pluma entre dos pedazos de franela, cuidando de que las hebras estén tendidas en su sentido natural. Si la pluma está muy sucia, antes de proceder al enjabonado, se la salpica muy ligeramente con cloruro de cal, y se deja así durante una hora y media o dos. Para obtener un blanco magnífico, espolvorear las dos franelas entre las cuales ha de ponerse a secar la pluma, con un poco de polvo de talco.

Cuando una pluma blanca o de tinte claro, no puede limpiarse, se la hace teñir, pero el tinte daña mucho el plumón y reduce la pluma.

Presérvense las plumas de la polilla ,colocándolas de plano dentro de una caja de cartón. Espolvoréese alumbre pulverizado, o polvos de pyréthre, y envuélvanse en diarios, separándolas unas de otras. La tinta de imprenta aleja la polilla. Péguense fajas de papel o de tela para cerrar herméticamente la caja, o bien ábrase esta de vez en cuando, sáquense las plumas· sacúdanse, y vuélvanse a guardar cambiando los polvos.

Rizado de las plumas. — Si la pluma se ha secado

entre dos franelas y polvos de talco sacúdase cuidadosamente para quitar los polvos. Calentar ligeramente un cuchillo o un cortapapel. Tomar cada barba de pluma, una después de otra, pasándolas entre el pulgar y la hoja (del lado que no corta, por supuesto) y tirando ligeramente sobre la pluma. El rizado se reformará a sí mismo. Para levantar el plumón inmediatamente después del secado, puede pasarse muy rápidamente la pluma sobre una llama que no produzca nada de humo, a bastante distancia para no quemar el plumón.

Cintas. — Las cintas claras no pueden limpiarse sino con una bencina de muy buena calidad.

Puede probarse de lavarlas con el jabón especial para la seda. Ciertas cintas, fabricadas especialmente para atar el pelo de las niñas, son lavables, y se limpian como la tela de seda (Ver arriba, **Tejidos de seda**). El mejor medio de sacar partido de las cintas de seda ajadas es el hacerlas teñir en colores obscuros o en negro. Las cintas negras pueden limpiarse como la sedería negra (Ver arriba). Pueden plancharse de la siguiente manera: Uno sostiene la plancha vuelta hacia arriba, otro teniendo fuertemente agarradas las extremidades de la cinta, la pasa vivamente sobre la plancha. Se planchan también con una tabla cubierta como se hace para cualquier otro planchado.

Cintas de seda. — Para devolver su lustre primitivo a las cintas de seda ajadas o empañadas por la humedad, se desharán los lazos, extendiendo luego las cintas sobre una tabla de planchar. Humedézcanse **por el revés**, con una esponja empapada en una solución de 10 gramos de goma arábiga blanca en un vaso de agua. Las cintas no han de quedar mojadas, sino sólo humedecidas como queda indicado. Plánchense, luego, también por el revés, con una plancha caliente, lo preciso para secarlas, pues nada altera más fácilmente los colores, que la aplicación de una plancha demasiado caliente sobre los tejidos.

Asientos de cuero. — Quítese primero del cuero toda grasa o materia extraña mediante un lavado al agua de jabón; enjuáguese inmediatamente y déjese secar.

Con un pincel de pelo de camello, pásese sobre las

partes del cuero descolorido y ajado, una capa de una preparación hecha con un colorante pardo (drupa de nuez), disuelto en 60 gramos de petróleo. Déjese secar, y póngase sobre la misma un poco de goma líquida y clara; extenderla entonces sobre todo el cuero en una crema parecida a la que se emplea para la limpieza de los muebles. Frótese en seco, con una tela de lana.

Mesas de comedor. — Evitar el contacto de la madera encerada o barnizada con los platos, y los platos calientes y húmedos; no verter agua sobre la mesa, o enjugarla inmediatamente.

Limpieza cotidiana. — Cepíllese la mesa al quitar el cubierto, y frótese vigorosamente con un trapo para muebles bien suave, especialmente reservado para este uso.

Limpieza a fondo. — Lávese la mesa con leche tibia; frótense las manchas que subsisten con un corcho. Déjese secar. Pásese una mano de encáustico de buena calidad; frótese con una muñeca de franela; déjese secar; frótese nuevamente con una tela de lana o paño, hasta que la madera brille. Si el color del nogal o del roble se hubiera ido, en algún lugar, habrá que reparar el daño, antes de encerar, con drupa de nogal, adquirida en la droguería. Frótense las partes blanquecinas con un corcho para que la drupa penetre bien; no se dejen caer gotas de drupa sobre la mesa; las gotas dejarían manchas negruzcas.

Otra. — Mézclense en una botella, 80 gramos de zumo de limón; 400 gramos de aceite de linaza y 64 gramos de fécula de patata. — Antes de su aplicación, agítese bien la mezcla. Con ella empápese un paño de lana, y frótese enérgicamente la mesa o mueble de madera que se quiera limpiar. Séquese luego con otro paño limpio, y quedará como nuevo.

Alfombras. — Barrer las alfombras con una escoba de grama o de paja de arroz, limpia, o con una escoba mecánica; sacudirlas o golpearlas con un sacudidor, cada semana. Para reanimar sus colores, bárranse las alfombras con hojas de té húmedas, o bien con hojas de remollo cortadas en tiras.

Quítense las manchas cubriéndolas de una pasta he-

cha de bencina y magnesia calcinada; déjese secar; cepíllese con cuidado.

Otra. — Disuélvase una hiel de vaca en diez litros de agua y frótese la alfombra con un cepillo suave empapado con este líquido. Se formará una espuma, la cual desaparece frotando por segunda vez con un cepillo mojado en agua clara; y por fin se seca con un paño limpio.

TAPICERIA

Tapicería antigua. — Sacudir las tapicerías por el revés golpeándolas con un apaleador de mimbre; colocarlas en plano tanto como sea posible.

Disolver el contenido de una vejiga de hiel de buey en un litro de agua; servirse de este líquido para humedecer ampliamente el revés de las tapicerías; dejar que seque; los colores de las tapicerías volverán a adquirir, en parte, sus tintas.

Tapicerías desmontadas. — Después de haberlas sacudido, extender sobre su superficie tiza o blanco de cerusa en polvo; cepillar con un cepillo de terciopelo de lana (cepillo para sombreros); quitar así todas las partículas que no se adhieren mucho. Si las tapicerías están aún sucias, lavarlas con una cocción de saponaria algo tibia y empaparla después cinco minutos en agua conteniendo unas gotas de ácido cítrico. Retirarlas y enrollarlas en un lienzo. Mientras están todavía húmedas, extenderlas en un chasis o en un telar y hacerlas secar rápidamente ante una estufa.

Cuando ya están casi secas pueden también plancharse por el revés después de haber colocado por encima un lienzo humedecido en agua que contenga una disolución de cloruro de calcio o de alumbre, que fijan y avivan ciertos colores.

Tapicerías montadas. — Son difíciles de limpiar a fondo..

Extender sobre la superficie salvado que se habrá mojado previamente, después apriétese entre las manos: frotar el salvado vigorosamente sobre las partes sucias,

lo que da cierta limpieza. Extender sobre las manchas de grasa una pasta hecha con magnesia calcinada y bencina; dejar secar, después cepillar y, en caso necesario repetir varias veces la misma operación.

Telas enceradas, o ahulados. — Lavarlas con agua de jabón, tibia, enjuagarlas y secarlas. No emplear nunca agua que contenga sal de sosa (cristales).

Para las manchas que resisten a este tratamiento, mezclar: aceite de linaza, 5 gramos; zumo de limón, 40 gramos; fécula de patata, 10 gramos.

Agitar la botella vigorosamente. Extender este preparado en la tela encerada, con un trapo de lana. Fretar vivamente; secar con una tela seca y limpia.

LIMPIEZA DE LAS HABITACIONES

(Economía Doméstica)

Limpieza a fondo. — Dos sistemas de limpieza: limpieza semanal y limpieza mensual o trimestral.

1.º — **Limpieza semanal.** — Cristales. Enjuagar los vidrios y cristales por la parte interior y exterior; pasarles un trapo empapado en alcohol para que queden bien limpios, después limpiarlos fuertemente con una gamuza o un trapo sin pelusa. Para hacer esta operación utilizar un aparato especial de mango largo sobre el cual se le coloca un trapo, o sino hay que subir sobre una escalera doble, una silla escalera; no subirse nunca sobre la balaustrada de un balcón, ni sobre una ventana.

Limpiar los espejos (V. **Limpieza de espejos**).

Cuadros. — Enjugar los cuadros sin descolgarlos.

Muros. — Envolver un plumero con un trapo limpio y pasarlo sobre las cornizas, techo, empapelados; tener cuidado de sacudir, dar vuelta, y cambiar de trapo, cuando ya está sucio.

Empapelados y cortinas. — Cepillar los tapices. Sacudir cortinas y **portieres**, con el **golpeador**, o el sacudidor de trapo.

Muebles. — Enjugar la madera de los muebles; la ma-

dera dorada, con piel de gamuza; la madera clara, con una tela limpia o un plumero; cepillar las maderas enceradas.

Una vez limpiados los muebles por primera vez, se pasarán a otra pieza o se arrimarán a un ángulo de la misma.

Alfombras. — Barrer las alfombras; primero: con la escoba mecánica que recoje el polvo, segundo: con un aspirador de polvo, tercero: con hojas de té húmedas. Golpear las carpetas; unas vez sacudidas, enrollarlas, y ponerlas a un lado.

Pisos de madera. — Barrerlos; encerarlos. Limpiar el mármol de la chimenea, el marco de metal, y la chimenea.

Reordenación de la pieza. — Volver a instalar en sus respectivos lugares las alfombras y muebles; enjuagar por segunda vez.

2.º — Limpieza mensual o trimestral de una pieza. — Sacar de las piezas todo lo que puede transportarse: bibelots, muebles pequeños, etc., quitar también las alfombras, las carpetas, sobre-pianos, etc., sacudiéndolos, golpeándolos y barriéndolos sucesivamente, según corresponde a cada cosa. Picar los asientos de las sillas, sofás, sillones, etc., con el golpeador de mimbre o los sacudidores de trapo; cepillarlos con cepillo de esparto, crín, paño, terciopelo, etc., según la tela de que están tapizados. Enjugar con un trapo fino los tejidos de seda.

Una vez limpios los muebles, cubrirlos con unas fundas especiales, de tejido espeso, para guardarlas del polvo: tener fundas por el estilo para los candelabros, los bronces, adornos, reloj, etc.

Limpiar cristales y espejos.

Limpiar los marcos de los espejos.

Limpiar los muros como cada semana: descolgar los cuadros, enjugarlos; golpear y cepillar las cortinas; limpiar las abrazaderas etc.

Para las alfombras, el piso de madera, las chimeneas, (V. limpieza semanal).

Lavar las puertas y maderas. (V. limpieza de maderas.) Encerar los muebles.

Volver a poner la pieza en orden; y quitar las fundas.

BAJO EL PONCHO DEL SEGURO

Paisano: no haga Vd. caso
Cuando voces agoreras,
Dicen que las sementeras
Se pierden a corto plazo.
El esfuerzo de su brazo
Hoy en día está asegurado
Y puede dormir confiado,
Con certeza se lo digo,
Como si tuviera el trigo
Puesto en el mesmo mercado.

No le tema al chaparrón
Y aunque con granizo venga,
Déjelo que se entretenga,
Y échele leña al fogón,
Que hay un banco e'la Nación,
Flor de banco compañero,
Que a Vd. le paga aparcero,
Hasta el último destrozo,
Pa que no se vaya al pozo
El fruto de un año entero.

Es el Banco de Seguros
Del Estado, cosa juerte,
Que lo saca a Vd. por suerte
De los más serios apuros,
Con él, los trances más duros
Se pasan fácil igual,
Con que llévese del leal
Consejo de un hombre franco:
Asegure en ese Banco
Que es un honor nacional.

Tabaré Regules.

NUDOS

Generalidades. — Manera de entrelazar materias suaves, flexibles o rígidas, tales como hilos, piolines, cuerdas, o cables, para juntar los extremos con una ligadura, juntar dos ligaduras distintas, acortar una ligadura sin cortarla, y fijar una ligadura a otro objeto.

Todos los nudos proceden de dos combinaciones fundamentales, ejecutadas de diversas maneras: **la presilla y la hebilla.**

La presilla. — (fig. 1), se hace doblando el hilo, el piolín, la cuerda o el cable, en forma de U, es decir doblando el cabo (es decir el extremo libre de lo que queremos atar, en el lugar en que pretendemos hacerlo) paralelamente con el **resto** (parte libre opuesta al extremo que atamos).

La hebilla. — (fig. 2), no difiere de la presilla sino en que la parte libre, una vez doblado como para ejecutar la presilla, se cruza sobre la parte libre; es decir cruzando los dos hilos.

Nudos simples. — Son los que se suelen hacer al extremo de un hilo o piolín suaves, para cerrarlos, así como el nudo que suele hacer la costurera al extremo del hilo con que está cosiendo.

Cuatro son los nudos que se denominan nudos simples: el nudo simple propiamente dicho, el simple apresillado, el doble, y el alemán o nudo de "tresillón" (término marino).

Nudo simple. — (fig. 3), Comiéncese por formar una *hebilla (ver fig. 2)*; hágase girar la punta libre por debajo del resto, deslícese por ella y ciérrese.

Nudo simple apresillado. — *(fig. 4)* Hágase primero una hebilla de la misma manera que se procede en el caso anterior; después, con la extremidad libre, hágase una presilla (ver lo que se dijo, en lo que respecta a la fig. 1); deslícese la parte libre de la presilla en la hebilla y ciérre-

se, tirando al mismo tiempo de la parte libre y de la otra. Este nudo tiene la ventaja, sobre el otro, de poderse deshacer más fácilmente. Para deshacerlo tírese la punta sosteniendo fuertemente la otra parte.

Nudo doble. — Es un nudo del mismo género que el simple, pero que se deshace con menor facilidad y difiere por el doble pase del cabo en la hebilla. Procédase como se hace con el nudo simple (V. fig. 3) y, cuando se haya pasado el cabo debajo del cuerpo del hilo o lo que sea, en vez de deslizarlo a fondo por la hebilla (fig. 5) y apretar, désele vuelta sobre el cuerpo del hilo, pásese otra vez por debajo y ciérrese (fig. 6)

Nudo alemán. — Hágase primero una hebilla (V. fig. 2): pásese el cabo por debajo del cuerpo, (en el sentido de las agujas de un reloj) (fig. 7) y pásesele en la hebilla, (por arriba) (fig. 8); ciérrese. Sirve para rematar las cuerdas de mediano espesor. (Para las cuerdas gruesas y cables, véase más adelante lo concerniente a **nudos de remate para cables**).

Nudos de unión. — Son aquellos que tienen por objeto juntar dos cabos para obtener una longitud superior, o para atar dos partes de una cuerda que se ha roto, y para unir las dos extremidades de un piolín con el objeto de atar un paquete. Los principales nudos de unión para hilos, piolines, o cuerdas de mediano espesor, son: el **nudo recto** o **nudo plano** (marina), el **nudo recto de presilla**, llamado casero, o **de vaca** en términos marinos, el **nudo de tejedor**, el **nudo simple de unión**, el **nudo doble simple** o **nudo de pescador**, y, para las cuerdas gruesas y los cables, el **nudo plano de embridar**, el **nudo de Ajus**, con media llave, el de Agui, y los entrelazados.

Nudo recto o nudo plano (1.a manera). — Crúcense, una sobre otra, las extremidades de los dos cabos de hilo o piolín que se tengan que unir (Denominaremos cuerda primera a la de abajo y cuerda segunda a la de arriba) (fig. 9). Con la hebra libre de la primera cuerda hágase primeramente una revolución alrededor del cuerpo de la segunda cuerda (fig. 10), después una presilla, (fig. 11), de manera que la hebra libre de la primera cuerda quede

atrás de la hebra libre de la segunda. Pásese entonces la hebra libre de la segunda cuerda, por encima y después por debajo de la hebra libre de la primera cuerda, deslícese entonces por la presilla *(fig. 12)*, y ciérrese tirando de las hebras libres y de los cuerpos correspondientes, de cada cuerda.

Nudo recto, (2.a manera). — Comiéncese formándose una presilla al extremo de una de las dos cuerdas o cables, que se pretenda juntar, (fig. 13); pase enseguida uno de los extremos de la segunda cuerda (que se convierte entonces en hebra libre) en la presilla, de debajo a encima, (fig. 14); rodéese entonces con esta hebra libre, (por detrás y en el sentido de las agujas de un reloj), los extremos de la presilla formada por la primera cuerda (fig. 15), y vuélvase a pasar la hebra libre de la segunda cuerda (de arriba para abajo) por la hebilla de dicha presilla (fig. 16); ciérrese el nudo tirando de las hebras correspondientes de cada cuerda. En resumen, el nudo recto se compone de dos presillas que se entrecruzan; se utiliza en casos múltiples, tales como: juntar dos pedazos de cordón de zapato, reunir por sus extremos varios pedazos de piolín para obtener un piolín largo, etc., etc. Este nudo puede escurrirse (o deshacerse) si las cuerdas empleadas son rígidas o gruesas; se evitará este inconveniente fijando las hebras libres sobre los cuerpos correspondientes por medio de ligaduras (ver lo referente a **LIGADURAS**).

Nudo recto apresillado. — Nudo recto, en el cual, antes de cerrarse se dobla y se introduce en el nudo una de las hebras libres, para poderlo deshacer fácilmente. Se hace por lo general con cuerdas de pequeño diámetro o piolines, y se desanuda con gran facilidad cuando se quiere. Es el nudo que ha de hacerse cuando se pretende juntar los dos extremos de un piolín para atar muestras o envíos postales, susceptibles de abrirse para su inspección.

Primera manera. — Procédase exactamente como al hacer el nudo recto ordinario hasta el 3.er tiempo (**V. Nudo recto, primera manera, fig. 11**). Después, antes de doblar la hebra libre de la segunda cuerda por arriba y por abajo de la hebra libre de la primera cuerda (**como en el**

nudo recto, primera manera, fig. 12) fórmese con una presilla la fig. 17, y deslícese esta por la hebilla de la presilla obtenida con la primera cuerda (fig. 18).

Segunda manera. — Procédase exactamente de la misma manera que en el nudo recto ordinario, segunda manera, hasta el 3.er tiempo, (fig. 15). Después con la hebra libre de la segunda cuerda, hágase una presilla, (fig. 19) y pásese de arriba para abajo por la hebilla de la presilla obtenida con la primera cuerda (fig. 20). Ciérrese. Para deshacer el nudo tírese de la hebra libre de la segunda cuerda.

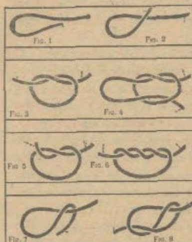
Nudo recto llamado casero. — (que las mujeres lo emplean mucho en los menesteres de la casa). Es el nudo recto errado, cuyas hebras cabalgan unas sobre otras y dan, comparativamente, a las fig. 11, 3.er tiempo, y 12, 4.o tiempo, del nudo recto, primera manera, las de la 21, 3.er tiempo, y de la 22, 4.o tiempo. Es mucho menos sólido que el nudo recto.

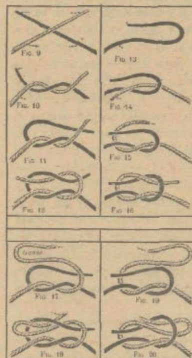
Nudo de tejedor. — Pertenece a la familia de los nudos rectos.

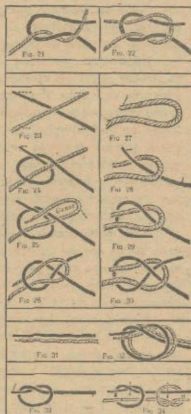
Primera manera. — Crúcense juntos los dos extremos del hilo o piolín que hay que anudar poniendo la primera cuerda sobre la segunda (fig. 23).

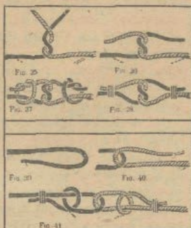
Con el cuerpo de la primera cuerda hágase (en el sentido de las agujas de un reloj) una revolución formando hebilla alrededor y por detrás de la hebra libre de la misma cuerda, y tráigase otra vez el cuerpo de la primera cuerda sobre la hebra libre de la segunda (fig. 24). Bájese la hebra libre de la segunda cuerda por encima del cuerpo de la primera, fórmese una presilla, y pásese su extremidad por la hebilla obtenida con la primera cuerda (fig. 25). Tómese la hebra libre y el cuerpo de la primera cuerda y ciérrese (fig. 26).

Segunda manera. — Para unir dos cuerdas de distinto espesor fórmese una presilla en uno de los extremos de la más gruesa (fig. 27) pásese por esta presilla (de abajo hacia arriba) la hebra libre de la segunda cuerda (la más fina) (fig. 28); bájese la hebra libre de la segunda cuerda detrás de la presilla formada por la primera cuerda (fig.


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8


Fig. 9 Fig. 10 Fig. 11 Fig. 12 Fig. 13 Fig. 14 Fig. 15 Fig. 16 Fig. 17 Fig. 18 Fig. 19 Fig. 20


Fig. 21 Fig. 22 Fig. 23 Fig. 24 Fig. 25 Fig. 26 Fig. 27 Fig. 28 Fig. 29 Fig. 30 Fig. 31 Fig. 32 Fig. 33 Fig. 34


Fig. 35 Fig. 36 Fig. 37 Fig. 38 Fig. 39 Fig. 40 Fig. 41

29), súbasela después pasándola por debajo de su cuerpo (fig. 30). Apriétese. Es muy sólido y se emplea mucho para las redes de pesca.

Nudo simple de unión, (empleado por las mujeres para anudar el hilo, o retenerlo, cuando lo han doblado). — Júntense en cierta longitud, paralelamente, los extremos de dos cuerdas que se quieran juntar (fig. 31) y hágase entonces un nudo simple (fig. 32) (**Ver nudo simple, Fig. 3**). Puede también hacerse un nudo simple en el extremo de una de estas dos cuerdas, cuidando que el nudo no quede apretado y se introduce entonces el cabo de la otra cuerda por ese nudo haciéndole seguir exactamente hasta su salida los contornos de la primera cuerda.

Nudo doble simple, o nudo de pescador. — Hágase al extremo de una de las cuerdas, un nudo simple (fig. 33); pásese por este nudo, pero con la punta arqueada, la parte libre de la otra cuerda (de manera que se yuxtapongan paralelamente en cierta longitud con el cuerpo de la hebra de la primera cuerda); hágase un nudo simple (abrazando el cuerpo de la hebra de la primera cuerda) (fig. 34). Apriétese tirando de los cuerpos respectivos de ambas cuerdas: los dos nudos simples vienen a coincidir el uno contra el otro. Lo emplean mucho los pescadores para juntar dos extremos del sedal de crin. También sirve para juntar dos extremos de cuerda para hacer un echero de caballo, o para amarrar fardos pesados, o para llevar parihuelas.

NUDOS DE UNION PARA CORDAJES. Nudo plano para embridar. — Arquéense las hebras libres de cada cuerda haciéndolas cabalgar una sobre otra, (fig. 35); bájese cada hebra libre sobre cada cuerpo opuesto (fig. 36) y deténganse ya sea por medio de dos nudos simples (fig. 37) o por medio de ligaduras, (fig. 38). (**V. más adelante. LIGADURAS**).

Nudo de Ajus con media llave. — Fórmese una presilla al extremo de uno de los cordajes (fig. 39). Pásese por esta presilla el extremo del otro cordaje (de abajo para arriba), y fórmese una segunda presilla (fig. 40). Con la hebra libre de cada cordaje, hágase una media llave sobre el cuerpo de la misma cuerda y júntese la hebra libre al cuerpo por medio de la ligadura (fig. 41).

Nudode aguí. — En el extremo de un cordaje, hágase primero una hebilla, haciendo que la hebra libre toque el cuerpo del cordaje (fig. 42); con la hebra libre, fórmese enseguida una presilla y pásese la hebra libre de la presilla por la hebilla (por debajo) (fig. 43). Bájese la hebra libre de detrás del cuerpo por delante de la hebilla (fig. 44), y vuélvase a pasarlo por la hebilla, por arriba (fig. 45). Apriétese. Formado el primer nudo de aguí, hágase una hebilla en el extremo del otro cordaje, pásese la hebra libre por la presilla del primer nudo de aguí y termínese como con el anterior (fig. 46). Apriétese.

PARA JUNTAR UN CORDAJE A UNA HEBILLA. — Para juntar dos cordajes, cuando el extremo de uno se halla libre y el del otro termina con una hebilla, procédase de la siguiente manera: pásese por la hebilla en el extremo libre del cordaje y hágase un nudo recto (fig. 47) o un nudo de tejedor, (fig. 48). Para dar mayor solidez a estos nudos remátese la hebra libre por medio de un nudo simple, que se hace con las dos hebras (fig. 47), o una ligadura, (fig. 48). Puede también emplearse el nudo de aguí (V. fig. 46), para hacer esta unión.

PARA JUNTAR DOS CORDAJES TERMINADOS EN HEBILLA. — Para reunir dos cordajes terminados en hebilla pásese la hebilla del primero por la del segundo (fig. 49), e introdúzcase enseguida el extremo libre del segundo cordaje por la hebilla del primero (de abajo hacia arriba) (fig. 50).

NUDOS DE ACORTAMIENTO. — Son unos nudos que permiten acortar una cuerda sin cortarla.

Nudo lleno sobre tres hebras (para acortar una cuerda que tiene al menos uno de sus extremos libre). — Dóblese la cuerda en forma de S es decir de manera que se obtengan dos presillas con una hebra común (fig. 51); reúnanse las tres hebras y hágase después un nudo simple (fig. 52).

Nudo de pico de ave. — Dóblese la cuerda en la parte donde quiere acortarse, es decir, fórmese una presilla (fig. 53) y, con el extremo doblado, hágase un nudo simple, (fig. 54). Nudo muy adecuado para acortar un cordaje en su parte deteriorada, sin cortarlo.

Nudo de pata de perro (para acortar una cuerda o cordaje que tenga un extremo libre). — Con el extremo libre de la cuerda comiéncese por hacer una hebilla y una presilla (fig. 55); pásese la hebra libre de la presilla por la hebilla (fig. 56); siempre con la hebra libre fórmese una segunda presilla (en sentido opuesto a la primera) y vuélvase a pasar por la primera hebilla (fig. 57); termínese haciendo una segunda hebilla alrededor de la primera presilla y apriétese (figura 58).

(Para acortar una cuerda, o un cordaje que tenga libres los dos extremos). — Dóblese la cuerda en forma de S (fig. 59). Con la hebra libre de la izquierda fórmese una hebilla (fig. 60) y pásese por ella la presilla izquierda correspondiente (fig. 61). Abandónese la hebra libre de la izquierda y con el de la derecha hágase otra hebilla y pásese en ella la presilla derecha correspondiente (fig. 62).

Nudo de honda. — (empleado por los niños para hacer hondas, para tirar piedras). Dóblese la cuerda en forma de S (ver fig. 59), y con la hebra libre (de la derecha) fórmese una hebilla alrededor de la presilla derecha (fig. 63). Pásese enseguida la hebra libre (por debajo) en esta hebilla y de manera que, al salir, quede montada sobre la presilla derecha (fig. 64). Abandónese la hebra libre derecha y vuélvase a hace rla operación precitada, con la hebra libre izquierda alrededor de la presilla izquierda. (fig. 65 y 66).

ACORTAMIENTO POR MEDIO DE NUDOS SIMPLES Y PRESILLAS COMUNES. — Cuando el cordaje no tiene más que un extremo libre, hágase con este extremo libre, un nudo simple apresillado (V. nudo simple apresillado fig. 4), dándole a la presilla una longitud equivalente a la que se quiere acortar el cordaje (fig. 67). Vuélvase a pasar la hebra libre por la presilla (de abajo para arriba) (fig. 68), y hágase un nudo simple al extremo y alrededor de la hebilla de la presilla (fig. 69). Apriétese.

Cuerda cuyas extremidades son libres. — Dóblese la cuerda en S. (fig. 70), y hágase con cada una de las dos hebras libres un nudo simple que pasará por la correspondiente presilla (fig. 71 y 72).

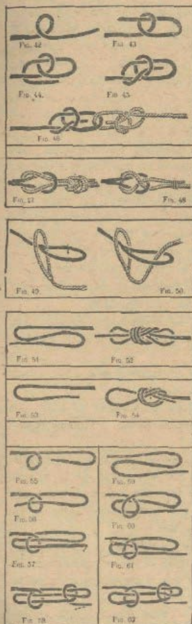


Fig. 42
Fig. 43
Fig. 44.
Fig. 45
Fig. 46
Fig. 47
Fig. 48
Fig. 49.
Fig. 50.
Fig. 51
Fig. 52
Fig. 53
Fig. 54
Fig. 55
Fig. 56
Fig. 57
Fig. 58
Fig. 59
Fig. 60
Fig. 61
Fig. 62

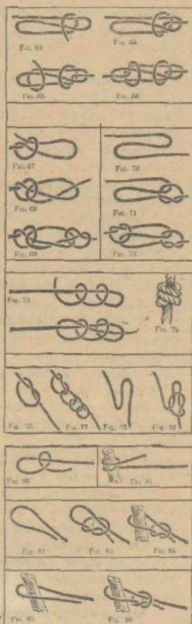


Fig. 63
Fig. 64
Fig. 65
Fig. 66
Fig. 67
Fig. 68
Fig. 69
Fig. 70
Fig. 71
Fig. 72
Fig. 73
Fig. 74
Fig. 76
Fig. 77
Fig. 78
Fig. 79
Fig. 80
Fig. 81
Fig. 82
Fig. 83
Fig. 84
Fig. 85
Fig. 86

Acortamiento por medio de nudo simple y vueltas muertas. — Para acortar un cordaje que tenga al menos libre uno de sus extremos. Con la hebra libre, hágase hacia atrás con el cuerpo, es decir, en el sentido de las agujas de reloj, varias vueltas muertas (fig. 73). (Ver más adelante **Nudos de amarre: vuelta muerta**), (fig. 81) y pásese la hebra libre a través de la hebilla como para hacer un nudo simple (fig. 74); apriétese. Es el nudo que se emplea para las cuerdas de nudos. (fig. 75).

Nudo de cadenilla (para acortar, sin cortarla, una cuerda que tenga libre uno de los extremos móvil o colgante inútilmente, ej.: las cuerdas que sirven para subir o bajar un **"store"** de ventana. Hágase primero un nudo simple (fig. 76) luego, con la hebra libre, una serie de hebillas que pasarán unas dentro de otras (fig. 77); o también, con la hebra libre, formar primero una presilla (fig. 78) después rodear los dos brazos de la presilla con un nudo simple (fig. 79). Este nudo tiene la ventaja de deshacerse muy fácilmente al tirar solamente del extremo libre.

NUDOS DE AMARRE. — Nudos que sirven para amarrar, atar, una cuerda, un cordaje a un cuerpo sólido o a su alrededor.

Se hacen de dos maneras, según se pueda o no, cubrir el cuerpo al cual se quiere amarrar.

Para la confección de nudos de amarre se usan dos combinaciones denominadas **medias llaves**, o **vueltas muertas.**

Medias llaves. — Hebilla que se hace con la hebra libre de una cuerda o cordaje con el cuerpo de la misma cuerda o cordaje; se parece mucho a un nudo simple, con la diferencia de que, la hebra libre,siempre se lleva en dirección paralela al cuerpo (fig. 80).

Vueltas muertas. — Doble pasada de la cuerda o del cordaje alrededor del objeto que se quiere amarrar. Es muy resistente (fig. 81); hace que el amarre sea extremadamente sólido.

Nudo escurridizo simple. — Cuando se puede cubrir, hágase una presilla (fig. 82) y con la hebra libre de la presilla un nudo simple alrededor del cuerpo de la cuerda (fig. 83); cubrir (fig. 84) y apretar.

Cuando no se puede cubrir, pásese la cuerda alrededor del cuerpo que se quiere amarrar (fig. 85), y con la hebra libre hágase un nudo simple alrededor del cuerpo de la cuerda (fig. 86); apriétese.

Nudo escurridizo simple con nudo de remate (cuando se puede cubrir). — Hágase un nudo simple apresillado (fig. 87) (Ver nudo simple apresillado fig. 4); después, con la hebra libre, hágase un nudo simple alrededor del cuerpo de la cuerda (fig. 88) cúbrase (fig. 89) y apriétese. El segundo nudo simple viene a caer contra el primero y forma remate.

Nudo de batelero o cohetero. — Si se puede cubrir, hágase con la hebra libre de la cuerda dos medias llaves una después de otra (fig. 90); teniendo cuidado de que la hebra común de las dos medias llaves esté debajo de la primera y arriba de la segunda; superpónganse las dos medias llaves (fig. 91), cúbrase (fig. 92) y apriétese.

Cuando no se puede cubrir, pásese la cuerda alrededor del cuerpo, (fig. 93) cuidando de llevar la hebra libre sobre el cuerpo de la cuerda; hágase después una segunda vuelta arriba de la primera (fig. 94), y pásese el extremo de la hebra libre entre las dos vueltas (fig. 95); apriétese.

Nudo de amarre en cabeza de alondra. — Cuando es posible cubrir, hágase una presilla, (fig. 96), échese hacia atrás y por arriba (fig. 97), después sobre el lado y cúbrase (fig. 98); apriétese. (Para rematar, V. más adelante Nudo de amarre en anillas, fig. 125).

Cuando no es posible cubrir, fórmese una hebilla alrededor del cuerpo, teniendo cuidado de que la hebra libre toque por arriba el cuerpo de la cuerda (fig. 99); dése vuelta a la hebra libre alrededor del cuerpo de la misma, de manera que venga por debajo (fig. 100); hágase otra vuelta alrededor del cuerpo (debajo de la primera vuelta, pero en sentido inverso) y pásese la hebra libre por la hebilla (fig. 101); apriétese o, en caso necesario, remátese como anteriormente.

Amarre por media llave. — Pásese la cuerda alrededor del cuerpo a que se quiere amarrar (fig. 102) y hágase

después con la hebra libre alrededor del cuerpo de la hebra una, dos o tres medias llaves (fig. 103).

Amarre por vueltas muertas y dos medias llaves. — Se parece al anterior, pero con la diferencia de que al principio se hace una vuelta muerta alrededor del cuerpo (fig. 104). Se pueden rematar estos dos amarres, reuniendo las hebras libres a los cuerpos de las mismas por medio de ligaduras (fig. 105).

Nudo de galera. — Sirve para fijar una palanca sobre un cordaje cuyos dos extremos están atados. Hágase una hebilla en el lugar de la cuerda donde se desée colocar la palanca (fig. 106) e introdúzcase en esta hebilla la hebra de arriba plegándola como una presilla (fig. 107); pásese la palanca por la presilla y apriétese. Quítese la palanca y el nudo se deshace enseguida.

Nudo de corbata (cubriendo o no). — Hágase una hebilla o dése una vuelta en el objeto que se quiere amarrar, tocando la hebra libre al cuerpo de la misma (fig. 109). Echese la hebra libre alrededor y por debajo del cuerpo de la hebra (en el sentido de las agujas de un reloj) (fig. 110). Vuélvase a pasar la hebra libre alrededor y debajo del cuerpo de la misma (pero en el sentido contrario de la vez primera) y pásese la hebra libre debajo la hebra común. (fig. 111). Apriétese.

Nudo de sarmiento o de anguila, llamado también nudo escurridizo alemán. — Sirve para amarrar un cordaje a objetos bastante pesados (trozos de madera, o de leña) para arrastrarlos, remolcarlos, levantarlos. Rodéese el objeto que se tenga que amarrar con uno de los cabos del cordaje, haciendo que la hebra libre venga a pasar el cuerpo de la misma por encima (fig. 112); pásese la hebra libre alrededor del cuerpo de la misma (debajo y por atrás) (fig. 113) y enróllese volviendo sobre sí mismo (fig. 114).

NUDOS DE AMARRE A CORDAJES. — **Amarre en pata de ganso,** sirve para amarrar un cordaje sobre otro ya tendido. Háganse dos vueltas con la hebra libre del cordaje que se quiera amarrar al que ya está tendido, teniendo cuidado de que la segunda vuelta esté debajo de la primera (fig. 115). Crúcese enseguida, subiéndolo, la hebra li-


Fig. 87 Fig. 88 Fig. 89


Fig. 90 Fig. 91 Fig. 92


Fig. 93 Fig. 94 Fig. 95

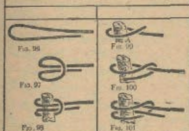

Fig. 96 Fig. 97 Fig. 98 Fig. 99 Fig. 100 Fig. 101


Fig. 102 Fig. 103


Fig. 104 Fig. 105


Fig. 106 Fig. 107 Fig. 108


Fig. 109 Fig. 110 Fig. 111


Fig. 112 Fig. 113 Fig. 114


Fig. 115 Fig. 116


Fig. 117


Fig. 118 Fig. 119


Fig. 120 Fig. 121

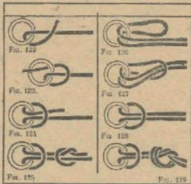
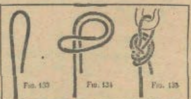

Fig. 122 Fig. 123 Fig. 124 Fig. 125 Fig. 126 Fig. 127 Fig. 128 Fig. 129


Fig. 130 Fig. 131 Fig. 132


Fig. 133 Fig. 134 Fig. 135

bre sobre el cuerpo de la misma, y háganse con él dos o tres medias llaves (fig. 116), sobre el cordaje ya tendido. Remátese por medio de una ligadura.

Nudos de joroba. — Igual que el anterior con la única diferencia que en el segundo tiempo las medias llaves se reemplazan por vueltas muertas, muy alargadas (fig. 117). Estos nudos son de gran utilidad para amarrar rápidamente un cordaje sobre otro ya tendido (en términos marinos: golpear un cordaje). Se utiliza sobre todo para reforzar un cordaje que esté a punto de romperse, tales como maromas (cordajes que sirven para apuntalar objetos puestos en posición vertical, ej.: mástiles de buque).

Nudo de acecho. — Sirve para hacer un amarre en pata de ganso sobre una hebilla, es decir, de manera que se obtenga una hebra de cada lado; empléese el nudo de tejedor (ver **Nudos de unión**), (fig. 30), que puede ser simple (fig. 118), o doble (fig. 119). Se emplea también para hacer un amarre en pata de ganso a una anilla.

NUDOS PARA AMARRAR EN ANILLAS. Nudo escurridizo simple. — Pásese la cuerda por la anilla, de manera que se forme una presilla (fig. 120), y con la hebra libre, hágase un nudo simple alrededor del cuerpo de la hebra (fig. 121); apriétese.

Nudo de cabeza de alondra. — Cuando sólo queda libre un solo extremo, pásese por la anilla cuidando de que la hebra libre roce el cuerpo de la hebra, por debajo (fig. 122). Echese la hebra libre por encima del cuerpo de la cuerda, y vuélvase a pasar por la anilla (fig. 123), y después debajo del cuerpo de la cuerda (fig. 124). Apriétese y remátese por medio de un nudo simple con la hebra libre sobre el cuerpo de la cuerda (fig. 125).

Cuando los dos extremos están libres, pliéguese la cuerda en presilla y pásese por la anilla (fig. 126). Introdúzcanse enseguida las dos extremidades libres de la cuerda en la presilla (fig. 127), y apriétese (fig. 128). Remátese por medio de un nudo simple que se hace con las dos hebras reunidas (fig. 129).

Nudo de estalingar. — Constituye un nudo de amarre muy sólido, del que se hace uso en la marina para las anclas.

Hágase una vuelta muerta en el anillo (*fig.* 130); crúcese la hebra libre sobre el cuerpo de la cuerda, después, habiéndola pasado por detrás, introdúzcase a través de la hebilla de la vuelta muerta (fig. 131). Apriétese y termínese por medio de una o dos medias llaves (fig. 132).

HEBILLAS (AMARRE A GANCHOS). — Nudos que sirven para atar un cordaje a un gancho.

Hebilla nudada. — Hágase una presilla en el extremo del cordaje (fig. 133); fórmese con esta presilla una hebilla que venga a rozar sobre los dos cuerpos de la cuerda (fig. 134); pásese el extremo de la presilla por la hebilla (de abajo para arriba) (fig. 135), y apriétese, dejando que sobrepase la presilla en la longitud que se quiera para poderla pasar por el gancho.

Nudo de hocico de lobo. — Fórmese una presilla (*fig.* 136), échesela para atrás (fig. 137) y tuérzanse (hacia adentro) las dos presillitas obtenidas (fig. 138), dejando suficiente lugar para dejarlas pasar por el garfio del gancho. Se usa también este nudo para acortar, en un lugar determinado en el que tienen que engancharse a un polipasto, las cuerdas o cordajes demasiado largos, con las que se amarran cargas pesadas (toneles, piedras) que han de izarse o subirse.

Nudos de amarre para izar o suspender un hombre. — Nudos de silla. — Permite mantener en posición sentada a un hombre que tenga que trabajar en el vacío. Se compone de dos hebillas llamadas dobles, una que pasa debajo de los muslos del paciente (sirviendo de asiento), la otra debajo de los brazos (sirviendo de respaldo).

La hebra larga del cordaje (el opuesto al que se ha formado el nudo), sirve para bajar, levantar o detener al paciente a la altura requerida.

Primera manera. — Comiéncese como en el nudo agui (V. **Nudo de agui**, fig. 42), es decir, hágase en uno de los extremos del cordaje (cuidando de conservar suficiente cuerda para formar los dobles), una primera hebilla. Formada la primera hebilla, hágase una segunda, destinada a formar el respaldo y, naturalmente, bastante ancha para ajustar, bajo los sobacos, el pecho del paciente, te-

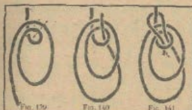
niendo cuidado de que la hebra libre venga a rozar el cuerpo de la cuerda por encima, detrás de la primera hebilla (fig. 139). Fórmese enseguida la tercera hebilla destinada a servir de asiento (un tercio, aproximadamente, mayor que la segunda), y pásese la hebra libre, ante todo, por debajo de la segunda hebilla, después en la primera (por debajo, para salir por arriba) (fig. 140). Rodéese enseguida la hebra larga, o sea el cuerpo de la cuerda, con la hebra libre (por detrás), y vuélvase a pasar esta última por la primera hebilla (de arriba hacia abajo) (fig. 141). Apriétese. Este nudo no puede desatarse y si está bien hecho, permite al paciente, trabajar sin ningún riesgo de que se escurra.

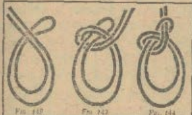
Segunda manera. — Dóblese uno de los extremos del cordaje (sobre unos dos metros de largo, aproximadamente) y, con las dos hebras, fórmese una hebilla (en el sentido inverso de las agujas de un reloj), cuidando de que la hebra interior, destinada a formar el respaldo, sea más corta que la hebra exterior, destinada a formar el asiento (fig. 142). Con las hebras de las hebillas, rodéese (por detrás, y de izquierda a derecha), los de la presilla obtenida al doblar el cordaje al principio, y fórmese una segunda presilla (pequeña) (fig. 143).

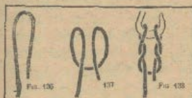
Pásense las extremidades libres de las hebras de las hebillas en la hebilla de la presilla (fig. 144), y ciérrese el nudo fuertemente tirando con las dos manos. Desanudable también.

NUDO ENTRELAZADO. — Operación que permite reunir dos cabos o dos partes de cordaje entrelazando las diversas hebras (VER CUERDAS), de que se componen los cordajes, y de manera que se eviten las prominencias. Hay dos clases de entrelazados: el entrelazado cuadrado y el entrelazado redondo. El más usual es el cuadrado.

Entrelazado cuadrado. — Sirve sobre todo para hacer una hebilla en el extremo de un cordaje. Comiéncese por destorcer la cuerda al extremo del cordaje separando las hebras del mismo y hágase una pequeña ligadura con hilo fino para impedir que se deshagan más de lo que se necesita (fig. 145). Fórmese enseguida una hebilla y colóquen-


Fig. 139
Fig. 140
Fig. 141


Fig. 142
Fig. 143
Fig. 144


Fig. 136
137
Fig. 138

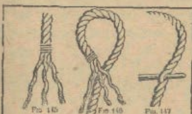

Fig. 145
Fig. 146
Fig. 147


Fig. 148
Fig. 149
Fig. 150


Fig. 151
Fig. 152


Fig. 154


Fig. 155
Fig. 156


Fig. 157
Fig. 158
Fig. 159

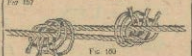

Fig. 160


Fig. 161
Fig. 162


Fig. 165
Fig. 166
Fig. 168

se las hebras separadas sobre el cuerpo de la cuerda (fig. 146). Por medio de un punzón a propósito levántese una de las hebras del cuerpo de la cuerda (fig. 147), retírese el punzón, ábrase el agujero obtenido así, con los dedos, para que no se vuelva a cerrar, y pásese por él la hebra separada 1, (la de en medio) que se habrá destorcido ligeramente previamente, a fin de permitirle que se deslice más facilmente, (fig. 148). Ayudándose con el punzón, levántese la hebra atrás de la hebra por donde se ha pasado la hebra enfilada 1, e introdúzcase dentro la hebra 2 (fig. 149). Pasada la hebra 2, levántese por delante de la hebra donde se ha pasado la hebra 1 y pásese dentro la hebra 3 (fig. 50). Así se obtiene una primera pasada o un entrelazo simple.

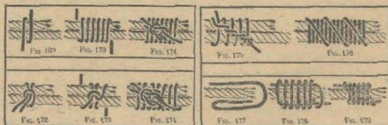
Continúese la operación comenzando siempre por repasar las hebras destrenzadas 1 (fig. 151), para seguir con 2 (fig. 152) y terminar por 3 (fig. 153), cuidando de pasar por encima de la hebra que sigue a la hebilla bajo la cual se acaba de pasar la hebra. Según la mayor o menor resistencia que se pretenda obtener háganse una, dos, tres o cuatro pasadas. Ciérrese firmemente y córtense al ras las hebras que salen.

Los entrelazados sirven también para juntar los cordajes por sus cabos. Destrénceuse las extremidades de cada cuerda, y para que las hebras no sigan destrenzándose más allá de lo que se desea, remátense por medio de una pequeña ligadura (como en la fig. 145). Colóquense los dos cordajes, o cables, cabo con cabo, cuidando que las hebra destrenzadas de uno entren en las del otro (fig. 154), y procédase, como se ha dicho anteriormente, introduciendo a medida que se hace, y cada una a su turno, las hebras destrenzadas de un cordaje debajo las del otro. Ciérrense fuertemente y córtense las puntas que sobresalgan. Los entrelazados son de la mayor utilidad para juntar los dos extremos de un cordaje que tengan que tomar formas redondas, (ej.: poleas) o para reunir dos cordajes que tienen que pasar por una polea donde un nudo constituiría un obstáculo.

NUDOS DE REMATE PARA CUERDAS Y CORDAJES. — Impide que las hebras que se encuentran en los

extremos de las cuerdas o cordajes compuestas de varias hebras, se destrencen, o desfloquen.

Nudo de arruga — Echese de cada lado del cordaje (en forma de paragua), las hebras destrenzadas (fig 155). Con la hebra destrenzada 1, hágase un nudo simple alrededor del cuerpo de la cuerda (fig. 156); con la hebra destrenzada 2, hágase otro nudo simple que se superpondrá al nudo simple hecho con la hebra destrenzada 1, cuidando de pasar la hebra libre de la segunda hebra destrenzada primero dentro del primer nudo simple (fig. 157) con la hebra destrenzada 3, hágase un tercer nudo simple que se irá a superponer al nudo simple obtenido con la hebra destrenzada 2, por el que se pasará también la hebra libre, primero por el nudo obtenido con la hebra 2, después dentro del que se ha conseguido con la hebra 1, para salir por fin por el nudo 3. (fig. 158). Ciérrese evitando que el orden de las hebras no se intervierta. Este nudo sirve, sobre todo, para impedir el desflocamiento de las hebras, córtense o no, las puntas de las hebras que sobresalgan de los nudos (fig. 159). Este nudo sirve también para atar dos cables de mucho espesor. Se hace un nudo de arruga sobre uno de los cordajes con la extremidad del otro y a la inversa. Los nudos vienen a coincidir uno sobre otro y ofrecen gran solidéz (fig. 160). Cuando se quiere rematar una



cuerda o un cordaje compuesto de varias hebras, se hace el nudo llamado **posadera de chancho, que,** bien hecho y bien cerrado constituye en el extremo de la cuerda o del cordaje una bola llamada **manzana.** Dispónganse las hebras como en **NUDO DE ARRUGA** (fig. 155). Pásese la hebra 1 sobre la hebra 2 (fig. 161), la hebra 2 alrededor de la

hebra libre de la hebra destrenzada 1 y debajo de la hebra 3 (fig. 162), la hebra 3, alrededor de la hebra libre de la hebra destrenzada 2 y en la hebilla formada por la hebra 1, (fig. 163); apriétese o ciérrese fuertemente cortando después las puntas de hebras que sobresalgan (fig. 164). Cuando se pretende terminar por completo este nudo, se hace el que se denomina **cabeza de alondra, sobre el nudo** ***llamado posadera de chancho***, *que viene a formar una media esfera sobre la manzana obtenida por el que damos en llamar posadera de chancho.* Pásese la hebra 1 por encima de la hebra 2 (fig. 165), la hebra 2 alrededor y por encima de la hebra libre (fig. 166), la hebra 3 alrededor y por encima de la hebra libre 2, después, dentro de la presilla formada por la hebra 1 (fig. 167). Ciérrese fuertemente y córtense las puntas que desborden (fig. 168).

EL CONEJO

El Conejo (Cocina). — La carne del conejo silvestre es muy superior a la del conejo doméstico. Puede darse hasta cierto punto, al conejo doméstico, el gusto característico del conejo criado en libertad, alimentándole, durante unos quince días antes de matarlo, con plantas aromáticas *mezcladas con afrechillo y avena o cebada*. El conejo de "**garene**" (conejar abierto) sólo puede servirse en una comida delicada; no dejarlo cebar. Tierno y recién carneado, es un asado excelente; viejo, aun es muy bueno, pero guisado o en gibelota. Las recetas que se conocen para la **liebre** pueden servir para el conejo: **asado, guisado, adobado, en "paté"**. Para el asado, el asador es de **absoluta necesidad.** La carne de conejo asada al horno es seca e hilachosa.

Conejo en gibelota. — Poner 125 gramos de manteca en una cacerola con una cucharada de harina saltándola. Dorar en esta harina el conejo cortado a pedacitos y tocino flaco, o lardo cortado en dados. *Rociarlo todo con*

la mitad de caldo y la mitad de vino blanco; añadir pimienta, sal, clavo, un ramito compuesto. Déjese cocer con buen fuego durante unos tres cuartos de hora. Añadir entonces unas cebollas y unos cuantos hongos pasados por manteca. Terminado el cocimiento retírese el ramito compuesto, dejando reducir la salsa, desgrasarla, rociar con ella el conejo preparado en la fuente, con cebollas, hongos, y un adorno de pan frito.

Conejo o conejillo al asador. — Limpiar y vaciar el conejo o conejillo; pasarlo un momento por las llamas; tachónese con lardo fino el lomo y los muslos; ponerlo al asador; dejarlo cocer alrededor de una media hora.

Conejo o conejillo saltado en hierbas finas. — Despelléjese, límpiese y pártase en trozos regulares. Sáltense estos en cacerola con manteca, cebollinos, hongos, laurel, basilisco y tomillo finamente picados. Añádase una cucharada de harina, y mójese con un vaso de vino blanco y otro de caldo. Sazónese con sal y pimienta gorda. Hágase cocer, y reducir a consistencia de salsa. Sírvase caliente. También se puede poner el jugo de un limón y un pedacito de manteca fresca.

Hay también una manera muy adecuada de preparar los conejillos: pasar en manteca dentro de un tacho para saltar con pedacitos de jamón, cebollas cortadas por la mitad y un medio diente de ajo machacado; ponerle el conejillo previamente cortado en pedazos del mismo tamaño; añadir un ramito, perejil y cebolleta picada. Déjese cocer en un fuego vivo durante veinte minutos, con fuego sobre la tapadera. Añadir entonces una o dos cucharadas de caldo, un medio vaso de vino blanco, hongos picados, y déjese reducir lo suficiente la salsa.

Conejo a la marinera. — (Receta de la antigua cocina francesa). — Procédase como para la Gibelota, cuidando de mantener el sazón fuerte, al estarse terminando la cocción añadir unos trozos de **anguila**, después, a parte, al mismo tiempo que un puñado de carpas finas; reducir

la salsa espesándola y servir con pedacitos de pan frito. En vez de anguila se puede emplear cualquier otro pescado.

Conejo a la tártara. — Cortar un conejo bien tierno en seis pedazos, quitar la cabeza y el interior, aplanar los pedazos con la mano de mortero, marinarlo dos horas, enseguida pasarlo a la **galleta rallada**, hacerlo cocer a la parrilla, por ambos lados y servirlo con una salsa **tártara**. (Salsa muy especiada y mezclada con **mostaza**).

Conejo a la provenzal. — Partirlo en trozos y saltarlos a buen fuego en cacerola plana con tocino, cebolletas, ramito compuesto y un diente de ajo. Moderar el fuego y al cuarto de hora agregar medio vaso de vino blanco y un poco de gelatina. Reducido que esté el líquido, trasladar los trozos del conejo con la espumadera, a una fuente. Añadir a la cacerola cuatro tomates picados y 300 gramos de jamón desalado y cortado en dados. Evaporada la humedad de los tomates, rociar la mezcla con unas cucharadas de salsa morena. Presentar el conejo cubierto con esta salsa, suprimidos ramito y cebollas, y espolvoreado con pimienta.

Conejo al minuto. — Despelléjese y límpiese, pártase, luego, en trozos que, espolvoreados con sal y pimienta, se pondrán a buen fuego en una cacerola, con abundante manteca y se harán saltar unos minutos, cubriéndolos de hierbas finas menudamente picadas. Añadir dos cucharadas de harina, medio vaso de vino blanco e igual cantidad de caldo. Menear vivamente la mezcla, y al primer hervor, moderar el fuego hasta que termine la cocción. Servir caliente.

Lomos de conejo a la alemana. — Colocar uno junto a otro, en cacerola plana, con manteca derretida, los dos lomitos de un conejo debidamente preparados. Con los huesos y restos del conejo, formar un poco de jugo, al fuego, el cual, pasado por tamiz y desengrasado, se echa-

rá en otra cacerola con cuatro cucharadas de vinagre y un ramito, y después de reducido, se le añadirá un poco de salsa española, dos cucharadas de jalea de grosella, y un puñado de pasas escaldadas, retirando la cacerola del fuego a los pocos hervores. Saltar los lomitos, escurrirlos, y presentarlos en la fuente, cubiertos con esa salsa.

El conejo (Economía doméstica). — Quien quiera que disponga de un pequeño terreno puede dedicarse a la crianza de conejos, que le darán buen rendimiento. Le producirá un alimento delicado y sano y de la piel podrá sacarle provecho vendiéndola a la industria peletera, que la tiene en gran estima.

El conejo suficientemente rústico, muy fecundo, de un desarrollo rápido, ocupando poco lugar y exigiendo muy escasos cuidados en cuanto a su alojamiento y alimentos, tiene sin embargo necesidad, para prosperar, de una higiene meticulosa y la mayor parte de las enfermedades que diezman las conejeras se evitarían si éstas se mantuvieran siempre en buenas condiciones de limpieza y salubridad. Desinfección y lavado frecuente de las paredes al agua de cal adicionada con una pequeña cantidad de antiséptico; lecho abundante y cambiado a menudo; agua para beber, pura y limpia; que los orines escurran fácil e inmediatamente.

El conejo se cría en conejera o en cabaña movible, y en "garenne" (terreno destinado a su crianza al aire libre). Los dos útimos sistemas suponen vastos terrenos y una crianza industrial. Nos reduciremos aquí a la crianza en conejera que, si como los otros se prestan a la crianza industrial, es bastante fácil para permitir la crianza casera.

Conejera — La conejera se compondrá de cajones con paredes de madera: la de albañilería es fría y atrae la humedad. Paredes de 15 a 20 milímetros de espesor; asegurar la rigidez del conjunto por medio de bastidores adecuados. El piso en claraboya, la separación de las tablas lo constituyen, apartándolas de tal manera que las

patas de las crías no puedan introducirse entre ellas, es decir, de unos 3 o 4 milímetros. Será móvil para facilitar la desinfección; debajo de la conejera se colocará una plancha de zinc colocada en sentido inclinado dirigirá los orines hacia el lugar destinado a la evacuación. La pared trasera de la jaula se adosará a un muro. En la parte de adelante, grandes puertas enrejadas, con alambre en mallas de 30 milímetros. En el interior de la jaula, reservar un rincón oscuro, dejando en la fachada una parte lisa de 25 centímetros por 30 centímetros de lado; prolongar en corredor hasta el fondo de la jaula, la parte oscura así limitada tendrá una entrada que dará al interior de la jaula; el conejo se retirará por sí mismo en esta parte cerrada, pues le gusta la oscuridad y la tranquilidad. Para poder limpiar fácilmente este reducto, la parte exterior, sin enrejado será móvil. Arreglar la jaula colondo 1º un pesebre cuya parte inferior será compacta, lo que permitirá recoger los residuos perdidos; 2º de un abrevadero sostenido fuertemente. Proporcionar las dimensiones de cada jaula, a las dimensiones del conejo que debe habitarla: para las razas grandes, 1 metro por 0,70; las razas pequeñas 0,70 m. por 0,50 m. En cuanto a la altura 0,70 m. bastan ampliamente para cualquier raza. Las jaulas si están en el exterior, tendrán que colocarse bajo un techo inclinado y saliente formando un alero bien pronunciado. La crianza en el interior es preferible.

De ser posible, colocar en cada jaula uno o dos conejos (nunca dos adultos machos), sean dos hembras reposando de las fatigas de la maternidad, dos jóvenes o dos capones. Una conejera casera contendrá una docena de hembras y un macho. No exigir a las hembras más de tres partos anuales. Dejar los pequeños a la alimentación materna durante siete u ocho semanas (en vez de seis semanas); así se lograrán ejemplares más robustos y pocas pérdidas. Cuando los pequeños llegan a los tres meses, separarlos por sexo.

El macho se separará en una jaula de paredes reforzadas y, a ser posible, que no se halle contigua a la división ocupada por una hembra.

Alimentación. — No se alimentan los conejos sólo con hierbas, repollo o zanahorias. El conejo come toda clase de granos, la avena en primer lugar. Entre las plantas, las más adecuadas a su alimentación son: la achicoria silvestre, el hinojo, el tomillo, la alfalfa, la salvia, el serpol, el trébol y el heno, verdes o secas; la cáscara del sauce verde, sírvele de condimento y es conveniente poner algunas ramas a la disposición de los habitantes de la conejera. Darles mezclas de leguminosas y de gramíneas, hojas de zanahoria, troncos de repollo. Los yuyos han de secarse antes y poner siempre agua limpia a disposición de los animales, sobre todo para la coneja que está amamantando.

Los animales de engorde recibirán una alimentación a base de papas, harina, y verduras que no sean demasiado acuosas. Ni repollo, ni nabos, ni mostaza.

En principio: 1° variar la alimentación; 2° no ser demasiado parsimonioso; 3° las raciones del macho en reposo se reducirán en una, dos o tres décimas; 4° aumentarlas durante las últimas semanas del amamantamiento (a partir de la quinta), de la quinta en un cuarto y después en un tercio, las raciones de las nodrizas; 5° no descuidar de dar a las crías granos de cebada, maíz, torta de harina, avena, afrechillo y heno, que cortarán y reforzarán de manera adecuada la alimentación herbácea.

Una alimentación racional para doce conejos podrá comprender: 700 gramos de afrechillo, 220 de avena, 2 kilos 200 gramos de papas, y 11 kg. de verduras. Se dará 2 sextos de la ración diaria por la mañana, un sexto al medio día y tres sextos por la tarde.

LA SOLDADURA

Soldar es adherir una con otra, dos piezas de metal, por medio de un aleage, llamado **soldadura**, interpuesto entre las dos partes que hay que reunir.

Preparación de los metales que van a soldarse

Antes de soldar dos piezas metálicas, ráspense o límense las dos partes que han de reunirse para que desaparezca la oxidación y todas las impurezas: pero para obtener un contacto perfectamente íntimo entre los dos metales, este raspado no es suficiente. Por la calefacción, la oxidación de los metales se reproduce, en realidad, muy rápidamente. Empléese un procedimiento químico, límpiese la superficie de las partes que han de ponerse en contacto, con ácido clorhídrico. Se emplea este ácido para limpiar la mayoría de los metales (zinc, cobre, hierro, etc.).

Flux. — Para evitar toda oxidación mientras se ejecuta la soldadura, se extiende, sobre las partes que se van a soldar un "flux", substancias tales como pez, estearina, sal amoníaco, ácido clorhídrico o muriático, ácido clorhídrico descompuesto vulgarmente conocido con el nombre de **"espíritu de sal descompuesta"**. También se encuentran en el comercio ciertos "flux" preparados que se expenden con el nombre de **"aguas para soldar"**.

He ahí un cuadro en donde se indican algunas aleaciones para soldaduras, su correspondiente punto de fusión y el "flux" que les conviene.

Estaño	Plomo	Bismuto	"Flux"	Punto d. fusión
1	3	—	colofonia	250°
1	2	—	"	227°
2	3	—	colof. o estear.	224°
1,5	1	—	cloruro de zinc	180°
2	1	—	"	171°
4	4	1	"	165°
3	3	1	"	160°
2	2	1	"	145°
1	2	2	"	120°
5	3	3	"	95°

1.° Fundir al crisol el aleage en la proporción deseada. — 2.° Mezclarlo bien. — 3.° Verter el metal en fusión sobre una plancha a ranuras, ligeramente inclinada o, en

un molde de yeso. Hay que tener a mano un soldador a propósito.

Utiles. — Para soldar a la manera de los hojalateros, se utilizan soldadores, formados por una cabeza de cobre rojo sostenida por una barrita de hierro. Hay que tener varios, de manera que uno se caliente mientras uno se sirve del otro. El hogar es indiferente, pero no hay que cubrir de carbones la parte de cobre a bisel. En el comercio se encuentran soldadores que se calientan de manera continua: al gas, al acetileno y a la esencia mineral, que son muy prácticos. Es muy importante para conseguir fácilmente una buena soldadura, que el soldador esté bien caliente, sin que esté enteramente al rojo.

Como se suelda al soldador

Ante todo hay que limpiar los dos objetos o las dos partes que se han de juntar, en el lugar de la juntura, con un pincel empapado en **espíritu de sal descompuesta;** 2.º: preparar el "flux" adecuado.

Enseguida preparar el soldador, calentarlo como se ha indicado más arriba, después, una vez calentado el soldador: 1.º limar la cabeza del soldador. 2.º frotarla sobre un poco de **cloruro de amonio**, vulgarmente denominado **sal amoníaco** (flux); 3.º frotarla sobre la soldadura (sólida) para estañar el soldador. En caso de necesidad repítanse todas esas operaciones hasta que la punta del soldador quede completamente blanca. Una vez preparado el soldador de esta manera: 1.º aplíquese sobre la soldadura que se funde. Cierta cantidad de soldadura se adhiere al soldador, con la ayuda del cual se transportará a la juntura de los dos objetos que haya que soldar, sobre las que se ha aplicado el flux apropiado. 2.º Extender la soldadura a lo largo de las junturas y dejarla enfriar 3.º Lavar las piezas soldadas para quitar el ácido, que teniendo la propiedad de atraer la humedad, provocaría en consecuencia, una oxidación rápida.

Soldaduras de tubos de plomo, extremo con extremo

Esta clase de soldadura no se hace con soldador, que

da malos resultados, sino con lámpara de soldar. 1.º Dilatar con un cono de madera o de hierro, llamado **trompo**, uno de los extremos; 2.º limar la otra extremidad en cono, de tal manera que pueda penetrar bien en la primera extremidad; 3º avívense al cuchillo o limándolas, *las dos superficies que han de soldarse*; 4º calentar las dos superficies y frotarlas con estearina, que hará las veces de flux; 5º fundir la soldadura con la lámpara teniendo cuidado de calentar el tubo, y hacerla colar entre las dos superficies que hay que juntar (se tiene a mano varilla de soldadura); 6º poner soldadura en exceso para formar un manguito alrededor del punto de juntura; 7.º igualar con un trapo empapado en estearina o sebo para quitar la soldadura sobrante. Los plomeros para dar a su trabajo un aspecto agradable a la vista hacen, por medio de un soldador, unas facetas.

Soldadura de tubos perpendiculares

Entre sí en forma de T. — 1.º Hacer una incisión en el primer *tubo en el sentido de la longitud*; 2.º separar levantando los dos bordes del corte; 3.º introdúzcase *sin meterlo completamente a fondo en esta abertura*, el tubo que hay que soldar, ajustando lo mejor que se pueda los dos bordes del primer tubo; 4º Suéldese como se ha indicado.

Otra manera. — 1º Hacer una abertura redonda, del diámetro del tubo a soldar; 2º introducir en esta abertura el tubo al que se dará una forma ligeramente cónica. Para lo demás se operará como se ha indicado anteriormente. La dificultad de esta clase de soldadura reside en que hay que calentar el plomo de los tubos a una temperatura igual a la soldadura evitando que se funda. *Un poco de práctica es indispensable.*

Hay que ajustar bien los tubos que hay que juntar *para impedir que la soldadura atraviese las junturas* y las tape.

Soldadura de canillas de cobre. — 1º Estáñese la parte de la canilla que ha de estar delante de la cañería de plo-

mo. 2º Soldar (a la soldadura de plomero) como se ha indicado ya antes (soldadura de los tubos).

Soldadura de hierro sobre el plomo. — Se estañará el hierro así como el cobre cada vez que haya de pegarse al plomo.

Soldadura del estaño. — Esta clase de soldadura es muy difícil, pues el estaño se funde muy fácilmente. Se usará un aleaje al bismuto muy fusible.

Soldadura. — Reunión de dos metales por medio de una soldadura muy resistente, fusible a una temperatura elevada.

Flux. — Los flux empleados para esta clase de soldaduras son: para los hierros dulces, la arena fina, para el hierro, el acero, el cobre y el latón, el bórax.

Composición de las soldaduras. — Los aleajes que se usan para soldar son para el hierro, el cobre, el latón, un aleaje compuesto de: cobre, dos partes; zinc, una; o latón maleable, cinco partes; zinc, una.

Como se suelda el hierro, el cobre y el latón. — Para soldar el hierro: 1º calentar los dos trozos de hierro al blanco; 2º espolvorear con bórax en polvo, gres o arena fina; 3º depositar el aleaje: superponer las dos piezas y martillarlas. Ahora se usan "planchas a soldar Laffite", que se cortan del tamaño de la superficie a soldar. Para esto es preciso: 1º Calentar las dos piezas al rojo cereza; 2º retirar las piezas del fuego e interponer entre ambas "la plancha para soldar Laffitte"; 3º picar suavemente; 4º volver a ponerlo al fuego y someterlo al rojo blanco; 5º quitarlo del fuego, picar suavemente la pieza y forjarla enseguida.

Soldadura autógena. — Se llama así porque no se usan metales extraños para reunir las piezas. La soldadura autógena de hierro está en uso desde los tiempos más remotos. Consiste en calentar los dos pedazos de hierro al blanco, espolvorear la superficie con bórax en polvo, picarlos enseguida ligeramente y llevarlos de nuevo al rojo para forjarlos.

PUNTO DE MEDIA

I. Generalidades — II. Términos usados en esta sección — III. Dibujos en Punto de Media.

I. GENERALIDADES

El tejido de Punto de Media se compone de tres partes: montaje, ejecución y remate. Consiste en formar presilla con un cabo desenrollado de un ovillo de algodón, de lana o de seda, sobre una aguja especial, y de recoger, por medio de otra aguja idéntica, el cabo a través de cada presilla, para obtener una segunda pasada de presillas, que la segunda aguja conserva tomándolos uno por uno de la primera pasada. El punto de media es más práctico que el crochet para las prendas de vestir; es suave, no se deforma con el uso y exige menos algodón, lana o seda, que éste.

Se ejecuta con algodón similisado o no; lana, seda, y para las puntillas, con hilo llamado: "cordoncillo para crochet".

Tiene que buscarse de preferencia una hebra torcida en vez de la hebra floja compuesta de varios cabos, porque resulta difícil para la aguja el recoger todos los cabos sueltos que componen este hebra floja.

Las agujas para hacer punto de media, se conocen entre nosotros con el nombre de "agujas de tejer" y se venden por pares (agujas gruesas, más o menos largas, que ostentan una bolita o cabeza en una de sus extremidades), utilizándose para la ejecución del punto de media plano. O por "juegos" de cinco agujas del mismo grosor y sin cabeza), destinados a los tejidos "tubulares", que se tejen por el lado derecho; ej.: para medias, refajos, combinaciones, etc. Unas y otras son de acero, boj, celuloide, ébano, marfil o hueso. Se llaman "affiquets" (figu-

ra 1) unas como conteritas, que colocadas a los extremos de las agujas, permiten se transporten de un lado a otro sin ningún peligro.

Se emplea el punto de media, para tejer toda clase de piezas de vestir y ropa interior, tales como: medias, tocas, guantes, corbatas, pull-overs, boinas, para piezas de canastilla, cobertores, cojines etc., etc. Con hilo se hacen medias caladas y puntillas. Para el aprendizaje del tejido de punto de media, no hay que dar a las criaturas otras agujas que las de boj, cuyas puntas se habrán suavizado frotándolas con papel esmeril. Las agujas de marfil y de hueso, muy agudas, pueden suavizarse muy fácilmente y las agujas de celuloide tienen el inconveniente de torcerse.

II. TERMINOS USADOS EN ESTA SECCION. — (Clasificados en el orden de la explicación) y ABREVIATURAS

1º Aguja: Ag. 2º Montar y Montaje: Mont. 3º Lanzada: Lanz. 4º Plana: Pl. 5º Dar vuelta: d.v. 6º Volviendo, volv. 7º Orilla: or. 8º Puntos simples o al derecho: p.s. o p.d. 9º Punto al revés; p.r. 10º Punto de vuelta: p. d. v. 11º Puntos escurridos: p.e. 12º Aumentado o aumento: Aum. 13º Puntos levantados: p.l. 14º Disminuir y disminución: dism. (también encoger). 15º Repulgo simple: rep. s. 16º Repulgo doble: rep. d. 17º Puntos tomados en junto: ptos. t. j. 18º Rematar y remate: rem. 19º Asentar y puntos asentados: as.

Montaje. — Los hay de varias clases, nosotros damos los más conocidos y los más sencillos: Desenrollar de la pelota un cabo bastante largo para ejecutar la primera pasada. Con la mano derecha pasar una aguja debajo de este cabo, torcer dando vuelta (fig. 2), hacer pasar el cabo pendiente de la aguja, por sobre el índice de la mano derecha, debajo del dedo del corazón y el anular y sobre el meñique; al mismo tiempo, tomar sobre el pulgar de la mano izquierda el cabo que viene del ovillo, pasando

de abajo para arriba, de derecha a izquierda, el ovillo (pelota) hacia *uno; sostener el cabo entre el anular de la* mano izquierda; deslizar la aguja en la presilla paralelamente con el pulgar (fig.3); con el índice de la mano derecha pasar el cabo de derecha a izquierda debajo de la aguja, y volverlo a pasar encima sin que se separe del *dedo: esto se llama* "lanzada a la derecha" *(fig. 4)*; pásese la presilla del pulgar izquierdo sobre la aguja, recogiendo el cabo que está sobre la aguja a través de la presilla (figs. 5 y 6). ° Repetir el movimiento de ° a ° para cada punto.



Fig. 1 —



Fig. 7 —



Fig. 2 —



Fig. 3 —



Fig. 8 —



Fig. 4 —



Fig. 5 —



Fig. 9 —



Fig. 6 —

Tejido plano. — Antiguamente se tejían largas fajas de punto de media de varios metros de ancho, que se hacía con sólo dos agujas y al cual se le daba un nombre que ahora ha quedado en desuso, para hablar de los tejidos que denominamos planos. El trabajo ejecutado de ida y vuelta, es decir, dando vuelta a la labor al finalizar cada pasada, de manera que el último punto de la primera pasada viene a ser de este modo el primer punto de la pasada que sigue. El primero y el último punto de un tejido plano se llaman: puntos de orilla. Se acostumbra a escurrir el primer punto de cada pasada para conseguir

una orilla más regular. Algunos toman este punto escurrido al revés para volverlo al derecho y en el derecho para volverlo al revés. Otros, por el contrario, tejen el último punto al revés o al derecho, enteramente al derecho al final de la pasada al derecho o al revés. Tejiendo en plano solamente por el lado derecho, se obtiene un cordón al derecho y uno al reverso alternado (fig. 7); para obtener un derecho y un revés diferentes, dentro de un tejido liso, es pues, necesario, tejer una pasada al derecho y una pasada al revés.

Tejido dando vuelta. — Dividir el número de puntos que hay que montar por cuatro; montar una cuarta parte de puntos sobre una aguja, otro sobre la segunda aguja, y etc., aproximando las agujas una de otra lo más que sea posible; al final del montaje tomar las cinco agujas, tomar con la mano derecha el cabo que cuelga del ovillo, pasarlo sobre el índice como el cabo del montaje y comenzar la primera pasada sobre el primer punto de la primera aguja. El cabo que reune el último punto de una aguja al primero de la siguiente aguja se estira fácilmente entre las manos inexpertas, formando a veces una especie de calado eslabonado; se evita este defecto tejiendo el primer punto de la segunda aguja a continuación del último punto de la primera aguja, de manera que se recula en una malla hacia la izquierda, de cada aguja. El punto de media hecho dando vuelta tiene un derecho y un revés distintos.

Tejido de punto simple o al derecho (figs. 8 y 9). — Sostener la aguja que tiene la pasada de los puntos del montaje, con la mano izquierda, en posición horizontal, sostenida entre el índice extendido y el pulgar apoyado sobre el último punto de la pasada, el ovillo colgando a la derecha del último punto; tomar el cabo que va de la presilla al ovillo sobre el índice de la mano derecha igual como cuando se hace el montaje, tener horizontalmente la segunda aguja vacía, entre el pulgar y el anular de la mano derecha; introducir la aguja de la derecha en el primer punto izquierdo a la derecha siguiendo la aguja de la izquierda, colocando el dedo pulgar igual que al hacerse


FIG. 10 —


FIG. 15 —


FIG. 11 —


FIG. 16 —


FIG. 12 —


FIG. 17 —


FIG. 13 —


FIG. 18 —


FIG. 14 —



FIG. 19 —

el montaje (fig. 10), una lanzada, tirarla sobre el derecho de la labor a través de la presilla y hacer caer ésta de la aguja de la izquierda (figs. 11, 12 y 13).

Tejido de punto al revés. — Volver a traer el hilo sobre el derecho de la labor, delante de la aguja de la derecha, *introducir éste de derecha a izquierda* dentro del punto de la aguja de la izquierda, hacer pasar el hilo por encima del punto, después de arriba abajo alrededor de la aguja *(lanzada al revés)*, sacar la aguja de derecha a izquierda a derecha a través del punto, atrayendo la lanzada a través sobre el reverso (fig. 16), hacer caer el punto de la aguja de la izquierda. Dejar el hilo sobre el derecho para el segundo punto al revés. Cuando un punto al derecho sucede a un punto al revés, volver el hilo al reverso para ejecutarlo.

Tejido de punto dando vuelta (al revés o al derecho). — En vez de tomar el hilo de sobre el punto, clavar la aguja en el hilo de atrás, en el sentido del punto al revés, o del punto al derecho.

Tejido de punto escurrido. — Hacer pasar el punto de la aguja de la izquierda, sobre la aguja de la derecha por debajo del tejido, tomándolo ya sea como un punto al revés o como un punto al derecho.

Aumento. — A, lanzada; B, aumento doble; C, puntos levantados.

A. **Aumento en lanzada.** — Este sistema de aumento produce un calado y no puede utilizarse más que para los dibujos al punto de media; consiste en ejecutar una lanzada al derecho a continuación de un punto al derecho; o al revés después de un punto al reverso, y a tejer el punto al derecho o por el revés, según el caso. En la segunda pasada clavar en la lanzada como en un punto y hacer un punto al derecho o al revés.

B. **Aumento doble** (fig. 20). — Ejecutar dos lanzadas dando vuelta dos veces el hilo alrededor de la aguja. Esto produce un punto largo para la pasada que sigue, tejer un punto en el derecho en este punto, dejarlo sobre la aguja de la izquierda y hacer todavía un punto al revés, antes de dejarlo caer de la aguja de la izquierda.

C. **Puntos levantados.** — En la pasada donde debe hacerse el aumento, clavar la aguja de la derecha sobre el hilo tendido entre el último punto de esta aguja y el primero de la aguja de la izquierda, tejer una malla en este hilo como en un punto ordinario; este aumento no deja ningún calado en el tejido liso.

Disminución. — A. Disminución a la derecha: asunto simple. B. Disminución a la izquierda: dos puntos juntos al derecho. C. Disminución al revés. D. Disminución doble a la derecha. E. Disminución doble a la izquierda: tres puntos juntos.

A. **Disminución a la derecha.** — Según el modo como se ejecutan, las disminuciones se vuelven hacia la derecha o a la izquierda por sí mismas. Es costumbre hacer las disminuciones a la derecha, a la derecha de la costu-

ra de una media, y la disminución de la izquierda a la izquierda de esta misma costura.

Repulgo simple. — Escurrir un punto, la siguiente al derecho (o al revés), con la aguja de la izquierda. Volver a recoger el punto escurrido y dejarla caer sobre el punto tejido (fig. 24).

B. **Disminución a la izquierda:** dos puntos juntos al derecho. — Introducir la aguja por el segundo punto, después en el primero de la aguja de la izquierda, y tejer como una sola malla, es decir, hacer dos puntos en uno (figura 25).

C. **Disminución al revés.** — Se hacen siempre por dos puntos juntos, tomando ante todo el primero, después el segundo punto juntos, y tejer los dos juntos al revés.

D. **Disminuciones dobles a la derecha, repulgo doble** (fig. 26). — Escurrir un punto, tejer juntos los dos siguientes al derecho, montar el punto escurrido sobre los dos juntos.

E. **Disminución doble a la izquierda.** — Tejer juntos tres puntos tomándolos como se ha dicho arriba: tercero, segundo, primero (véase de nuevo la fig. 24).

Remates. — A. Simple; B. Doble.

A. **Remate simple.** — El remate del tejido de punto de media consiste en montar los puntos de la pasada última unos sobre otros, de manera que se forme una especie de cadeneta, sobre el extremo de la labor. Para montar los puntos tejer dos puntos: el primero sobre el segundo, volviendo a tomar el primero con la aguja de la izquierda y dejándolo caer por encima del segundo (como el punto escurrido). Montar así todos los puntos, uno sobre otro, hasta el último (fig. 27), cortar el hilo y pasarlo a través de este último punto.

B. **Remate doble.** — Se hace tanto para juntar dos tejidos, como para el extremo de una labor ejecutada dando vuelta. (Ej. puntas de las medias). También para juntar el principio y el fin de un rectángulo: aproximar dos agujas que contengan un número igual de puntos; con una tercera aguja clavar en el punto primero de cada aguja, tejer los dos puntos, tejer juntos los dos segundos

puntos, montar el punto primero sobre el segundo, etcétera. (Fig. 28).

Cómo levantar los puntos al comenzar un tejido. — Tener el tejido plano de manera que la parte de abajo esté arriba, en posición horizontal en la mano izquierda,


Fig. 20. —


Fig. 25.


Fig. 21 —


Fig. 26. —


Fig. 22. —


Fig. 27. —


Fig. 23. —


Fig. 28. —


Fig. 24. —


Fig. 29. —

con la mano derecha; introducir una aguja en los puntos de la orilla comenzando por los de la derecha y tomando siempre el hilo de encima de cada punto (fig. 29,. Poner la aguja con puntos levantados contra la aguja que contiene la última pasada y rematar como se ha dicho (véase de nuevo la fig. 28).

Cómo levantar los puntos de orilla (fig. 40). — Sostener la labor de lado, introducir la aguja debajo del hilo sobre los puntos de la orilla de manera que se obtenga

un punto para dos pasadas. El levantar de los puntos de orilla se hace ordinariamente sobre los lados de los talones de las medias para ejecutar el pie.

Explicaciones de algunos otros términos de tejido. — 1° Aguja auxiliar o suplementaria. 2° Continuación de una media. 3° Enter. 4° Pasado o vuelta. 5° Rueda en punto de media. 6° Puntilla.

1° **Agujas auxiliares o suplementarias.** — Aguja que no se emplea sino para ejecutar una parte de la labor: para separar cierta cantidad de puntos sobre los cuales no hay que tejer durante algunas pasadas o bien para levantar los puntos de orilla o del comienzo.

2° **Continuación de una media.** — Se acostumbran a ejecutar en el medio de la anchura de las medias, en el lugar donde debe marcarse el medio de la pantorrilla o del talón, uno o dos puntos tejidos al derecho, de manera que produzca una línea longitudinal, ya que es a la derecha y a la izquierda de esta "costura" que se hacen las disminuciones. Sirve de guía también, en caso de que los haya, para la disposición de los dibujos.

3° **"Añadir."** — Se llama "añadir" *una media* a la acción de cambiar un pie por otro ya preparado para esto (ver remiendos). El añadido se hace lo más a menudo al punto de media, con las medias tejidas a mano; se ejecuta de la siguiente manera: cortar la media a la altura del tobillo, quítense todos los restos de puntos, o escúrrase: una vuelta, punto por punto: para igualar, enfilar las agujas en los puntos sin torcerlos, con un hilo del mismo espesor y calidad del que ha servido para tejer originalmente la media, y téjase después como de costumbre.

4° **Pasadas y vueltas.** — Estos términos tienen la misma significación para el tejido de punto de media que para el crochet: cada línea horizontal de los puntos de una banda se llama *pasada*. En una labor hecha *dando* **vuelta**, toma el nombre de vuelta.

5° **Ruedas, redondeles y cuadrados de punto de media.** — Motivos con dibujos, con los que se componen cobertoras u otros "fondos" al punto de media. Se ejecutan dando vuelta y comenzando por el centro con cinco agu-

jas (cuadrado) o más (ruedas o redondeles); cada aguja lleva los puntos destinados a una división del dibujo: es decir, cuatro divisiones para un cuadrado y cinco, seis, siete, para un redondel. Los aumentos se colocan a intervalos regulares y contribuyen a la formación del dibujo. Esta clase de motivos se reunen por medio de remates o remates dobles, tanto al reverso como al derecho del tejido.

6° **Puntillas.** — Las puntillas al punto de media sirven para encuadrar los chales y otros fondos, entre las cuales mencionaremos, por ejemplo, las cobertoras. Se ejecutan sobre agujas y al través, es decir, en el sentido de la altura. En torzal para crochet se utilizaban antes para cortinas y ropa interior, pero su aspecto no compensa el trabajo que cuesta y ello ha motivado que se haya abandonado esta clase de labor.

III. ALGUNOS PUNTOS Y FONDOS DE PUNTO DE MEDIA

1° Calados para corredera y montaje a dientes de gato. 2° Tejido de punto inglés simple. 3° Tejido de punto inglés doble. 4° Tejido rizado al punto de piel. 5° Rayas y cuadros. 6° Puntos de media con dibujos de tapicería. 7° Tejidos de punto diamante ligero. 8° Tejido doble (dos espesores). 9° Tejido a escamas. 10° Puntos de semillita o de arena. 11° Moscas al tricot. 12° Punto de arroz triple. Trenzas y en espiral.

1° **Calado. — (A). Para corredera y (B) montaje a dientes de gato.** — A. Pasadas caladas para correderas.

Se hacen para pasar una cinta o un cordón en la parte superior de un refajo, de un escote, de un calcetín de bebé, de un puño de manga.

Sobre las pasadas lisas o con dibujo, una pasada de: una lanzada, un sep. s., liso, arriba. B. Montaje a dientes de gato, para la parte superior de los calcetines o mediecitas, puños de mangas, escotes, etc.; seis a diez pasadas lisas, una pasada de: una lanzada, un rep. s., como arriba, número de pasadas igual al ejecutado antes

de la pasada a cuatro calados; montar la primera pasada sobre una aguja, replegar el tejido contra el reverso, la aguja del borde tocando la de la última pasada, tejer una pasada lisa (o al derecho) picando la aguja para cada punto, en el primer punto de la segunda aguja superpuesta; (volver a las figs. 29 y 28): continuar la labor. Por este medio se consigue un dobladillo a dientecitos llamados **"de gato"**.

2º **Tejido inglés simple** *(fig. 31)*. — *Muy suave para* saquitos de bebés y vestidos de deporte. Número par de mallas; primera pasada: escurrir el primer punto al derecho: º traer la lana de atrás para adelante, sobre el derecho de la labor: *un punto escurrido al revés, un punto* al derecho º, volver a tomar de º a º: terminar con un punto al derecho: dos pasadas; un punto escurrido al derecho: º volver a pasar el hilo sobre el derecho de la labor, *un punto escurrido al revés; tejerlos juntos al derecho*, un punto y la lanzada que le sigue º, volver a tomar de º a º, terminar por un punto en el derecho. Volver a comenzar siempre la segunda pasada.

3º **Tejido inglés doble** *(fig. 32)*. — La cantidad de puntos divisibles por cuatro más los dos puntos de orilla de la primera pasada: escurrir el primer punto al derecho, volver a traer el hilo sobre el derecho de la labor º: *un punto escurrido al revés, pasar el hilo de adelante para atrás y de arriba abajo alrededor de la aguja*, dos puntos juntos al revés º, volver a tomarlo de º a º, terminar por un punto escurrido al revés, y un punto al revés; *dos pasadas: escurrir el primer punto al derecho*, traer el hilo adelante, escurrir la lanzada, dos puntos al revés, dejar el hilo sobre el derecho de la labor º, volver a tomar de º a º, terminar por: dos puntos por el revés: tres pasadas: un punto escurrido al derecho º, tejer juntos en el revés el punto y la lanzada, dejar el hilo sobre el derecho, un punto escurrido al derecho, dar vuelta al hilo alrededor de la aguja como en la segunda pasada, º volver a tomarlo de º a º, terminar por: dos puntos juntos y un punto al revés; cuarta pasada: un punto escurrido al derecho, volver a traer el hilo al derecho, un punto al revés º, escurrir una lanzada al revés, dos pun-

tos al revés, dejar el hilo al derecho, ° volver a tomarlo de ° a *, terminar por tres puntos al revés.

4°. .**Tejido rizado o punto de piel** (fig. 33). — Estos



Fig. 30. —



Fig. 35. —



Fig. 31. —

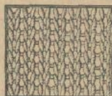


Fig. 36. —



Fig. 32. —



Fig. 33. —



Fig. 37. —



Fig. 38. —



Fig. 34. —



Fig. 39. —



Fig. 40.



Fig. 41. —

puntos forman sobre el lado derecho, unos rizos que caen unos sobre otros: convienen para boinas, vestidos interiores o adornos. Primera pasada puntos al derecho: segunda pasada y las siguientes pasadas pares, un punto escurrido °, enrollar el hilo de lana que sale del punto dos

veces de adelante hacia atrás por sobre del índice y el dedo del medio de la mano izquierda (o alrededor de un bastoncito), traerlo por sobre el índice como para hacer una tercera vuelta: clavar la aguja en el punto tomado al derecho, después de derecha a izquierda sobre los tres hilos, paralelamente a los dedos (fig. 33), volver a pasar los tres hilos a través del punto como se haría con una lanzada en un punto al derecho *, volver a empezar siempre de * a *, terminar por un punto al derecho: pasadas impares al derecho; clavar para cada punto la aguja en los tres puntos que forman el punto de la pasada precedente.

5º **Rayas y cuadros** (fig. 34). — Las rayas se llaman: rayas de un punto, de dos puntos, etc. Se componen de: un punto al revés, un punto al derecho, o dos puntos al revés y dos al derecho, sin contrariar las pasadas, es decir, tejiendo los puntos tal como se presentan: revés sobre revés y derecho sobre derecho: ciertas rayas son de relieve ancho y hueco angosto, ej.: pasadas pares: seis puntos al derecho, dos al revés; pasadas impares: seis al revés, dos al derecho. Lo cuadros se hacen más o menos grandes, ejecutándose los pequeños en cuatro pasadas de: cuatro puntos al revés y cuatro al derecho colocando puntos al derecho sobre puntos al derecho y puntos al revés sobre puntos al revés durante la ejecución de tres pasadas, de manera que se obtengan cuadrados de cuatro puntos en todos sentidos. En la quinta pasada colocar puntos al revés sobre cuatro puntos al derecho para comenzar una segunda pasada de cuadrados, etc.

6º **Tejidos a dibujos de tapicería.** — Tejidos ejecutados lisos, es decir, por una pasada al revés, una al derecho, con varios colores de lana, copiando dibujos de **punto de cruz**, para orillas de vestidos, medias de deportes, etc. Ej.: fondo verde con losanjes amarillos: cinco pasadas verdes; la sexta pasada: (derecha del dibujo) *, siete puntos verdes al derecho, dejar colgar la lana verde al revés del tejido; un punto amarillo al derecho, dejar colgando la lana amarilla, volver a tomar la verde *, repetir de * a *: séptima pasada: (revés del dibujo seis

puntos verdes al revés, dejar la lana al derecho del tejido, ° tres puntos amarillos, dejar la lana amarilla al derecho, cinco puntos verdes, ° volver a repetir de ° a °. Dejar siempre que el hilo pase de un dibujo al otro al revés de la labor, sin tenderlo, pero dándole bastante longitud para no afectar la elasticidad del tejido. Continuar el dibujo disminuyendo el número de puntos verdes y aumentar el número de los puntos amarillos en cada pasada; hacer una pasada enteramente amarilla y volver a tomar la lana verde para repetir las pasadas en sentido inverso: un punto verde, siete amarillas, etc. Pueden así ejecutarse flores con sus follajes, y toda clase de motivos.

7° **Tejidos diamante, ligeros.** — Montar un número impar de puntos; segunda pasada: un punto escurrido, un punto al derecho, enseguida siempre: dos puntos juntos al derecho, terminar por un punto al derecho; tercera pasada: un punto escurrido después siempre: dos puntos juntos al derecho, terminar la pasada por dos puntos al derecho; cuarta pasada: un punto escurrido, un punto al

derecho y después siempre: levantar un punto debajo del hilo, un punto al derecho y terminar por dos puntos al derecho.

8° **Tejido doble (dos espesores). (Fig. 36). —** Este punto forma dos espesores de tejido liso cuyos dos reversos se tocan; se emplean para bufandas, gorras de deporte, etc. Montar una cantidad de puntos dobles de lo que uno desee: escurrir siempre el primer punto y después un punto al derecho, escurrir el segundo al revés; hacer lo mismo en todas las pasadas sin contrarias, los dos dobles no deben tocarse sino por los bordes. Para rematar, colocar los puntos al derecho sobre una aguja y los puntos al revés sobre otra, rematar doble con una tercera aguja. Las disminuciones y aumentos de un tejido doble se hacen sobre los bordes. Disminución: montar la penúltima malla de una pasada sobre la última (malla o punto es lo mismo). Aumento: si la primera pasada aumentada comienza por un punto al derecho escurrir primero un punto al revés a un lado de este punto sin retirarlo de la aguja de la izquierda, enseguida; tejer un punto al derecho en el segundo lado: continuar como se presenten los puntos. Si la pasada comienza por un punto al revés, escurrir primero un punto al derecho, etc.

9° **Tejido a escamas. —** Para orillas de refajos, mangas, etc. Número de puntos divisibles por ocho. Primera pasada: * Un punto al derecho, una lanzada, dos puntos al derecho, un repulgo doble, dos puntos al derecho, una lanzada, * repetir de * a *. Cuarta pasada: * tres puntos al derecho, una lanzada, un repulgo, doble, una lanzada, dos puntos al derecho *, repetir de * a *.

10° **Punto de semillita o punto de arena. —** Un punto al derecho y uno al revés, alternados, contrariados en cada pasada (punto al derecho sobre punto al revés, punto al revés sobre punto al derecho).

11° **Moscas al punto de media (fig. 39). —** Se hacen con lana gruesa para bordear vestidos y gorras, y en lana fina con agujas gruesas para chales ligeros (figura 39). Pasada, un par al derecho; segunda: pasada y pasadas pares: un punto al derecho, un punto montaje. Con-

trariar los montajes, colocándolos siempre sobre del punto al derecho. Puntos moscas: ° un punto al derecho, no bajar el punto de la aguja de la izquierda, y tejerlo como un punto al derecho; ° volver a repetir de ° a ° hasta tener sobre la aguja de la derecha, cinco puntos procedentes del mismo punto de la izquierda. Dejar caer los puntos de la aguja de la izquierda y montar los cuatro puntos primeros o presillas de la aguja de la derecha (tomados juntos sobre el último).

12° **Punto de arroz triple** (fig. 40). — Punto muy calado para chalinas. Pasadas impares: un punto al derecho, una lanzada doble, después siempre: un repulgo doble, una lanzada doble. Pasadas pares: un punto al derecho, sobre cada punto, y sobre las lanas dobles: un punto al derecho, un punto al revés.

13° **Trenzas en espiral** (fig. 41). — Sirven de adorno, sobre todo, para el doblez de las medias de deporte. Se componen de dos o tres listas en relieve acentuadas en puntos lisos, cruzadas o trenzadas, destacándose sobre un fondo ejecutado con la mayor frecuencia en un sentido opuesto. Ejemplo: Espiral, hecha de una lista verde y una lista marrón, sobre fondo de color verde y marrón. Montar cinco puntos verdes sobre una aguja y cinco marrones sobre otra aguja. Con una tercera aguja escurrir el primer punto marrón, las otras cuatro al revés; volver a poner el hilo marrón al revés de la labor, pasar el hilo verde de izquierda a derecha sobre el hilo, después volverlo a traer de derecha a izquierda por detrás de sí y sacarlo al derecho de la labor, abandonando el hilo marrón. Tejer los cinco puntos verdes; retirar dos pasadas; escurrir el primer punto verde, tejer los otros cuatro al derecho, dejar el hilo verde al derecho de la labor, rodearlo con el hilo marrón y tejer los cinco puntos marrón al derecho. Novena pasada: alternar como hasta aquí; a continuación de la novena, que está al revés (como todas las pasadas impares) ° cinco pasadas sobre cada lado separado, es decir, cinco pasadas marrón, cinco pasadas verdes escurriendo siempre el primer punto de cada pasada. Para la siguiente (pasada décima quinta): cruzar

las listas haciendo pasar la segunda aguja de la izquierda a la derecha, por arriba de la primera y volver a comenzar como en un principio (la lista verde reemplazando la parda y la parda la verde) cruzando el hilo marrón y el verde en el cruce de las listas; décima séptima pasada, * separar las listas y repetir de * a *. Los espirales pueden ser más o menos apretados, según se desee, es decir, que las listas pueden ser intervertidas a intervalos más o menos largos. Una vez terminado el espiral montar los puntos de orilla sobre agujas y tejer pasadas lisas, pasadas a punto de semillita o en dibujo de tapicería arriba y abajo del espiral que deben rodear el revés de la media, o el adorno delantero de mangas de un vestido. La trenza se ejecuta de la misma manera que el espiral, pero con tres listas de puntos y aumentando el número de pasadas sobre las listas separadas, a fin de "trenzar" más fácilmente las tres lista intervertiéndolas.

LOS HUEVOS

El huevo del ave, especialmente de gallina y de todas las aves de corral, está formado de un germen encerrado en una cáscara calcárea, con todos los elementos necesarios a su desarrollo hasta el estado de perfección.

Composición. — El huevo se compone de tres elementos esenciales: la cáscara, la yema, que lleva el germen, y la clara o albúmina. La cáscara es **calcárea** (carbonato de cal, fosfato de cal y gluten), porosa, **permeable** al aire y de **forma oval**, (un extremo es más grande que el otro).

La *cáscara contiene la* **clara** (*albúmina*), *dispuesta* **en** tres capas; dos cordones de aspecto más denso llamados **cárcola** sostienen la **yema** (vitello) en suspenso dentro de la clara. La yema sirve para l nutrición del germen du-

rante su desarrollo. Sobre la yema una manchita ancha *de unos dos o tres milímetros, cuando más,* indica el germen, el cual, más liviano que la yema, está siempre arriba, sea cual fuere la posición de ésta.

Incubación. — Cuando se somete el huevo a una temperatura de 38° a 40°, el germen se desarrolla. No deben ponerse en incubación sino los huevos bien formados, que tengan la cáscara bien lisa y que tengan un aspecto de solidez; tómense siempre, de preferencia, huevos grandes.

Anomalías. — El huevo presenta, a menudo, ciertas anomalías.

Primera: Huevos con dos yemas: buenos para el consumo, pero inadecuados para la incubación;

Segunda: Huevos de cáscara alargada, como tubos, o que presentan varias asperezas: buenos para el consumo; inadecuados para la incubación.

Tercera: Huevos sin cáscara calcárea. Este estado resulta de que las gallinas carecieron de alimento mineral en su nutrición. Para evitar la producción de huevos sin cáscara, dése a las gallinas concha de ostras pulverizada, arenilla, un poco de carbonato y de fosfato de cal en su comida.

Conservación. — Para remediar la falta de huevos en invierno, pónganse algunos en conserva. No ponerlos en agua de cal, ni en una solución de ácido silícico.

Procédase de la siguiente manera: Después de haberlos examinado cuidadosamente (ver más adelante "Examen"), asegurarse de la frescura del huevo y de que procedan de gallinas que no tienen gallo, sígase uno de los tres métodos que siguen:

1° — ***Procedimiento del papel.*** — **Suficiente para aque-**

llos casos en que se trate de conservar solamente algunas docenas; tómense los huevos, uno a uno, envuélvanse en papel de seda, y pónganse en una red. Cuando ésta está llena, cuélguense del techo. Vuélvase la red cada ocho días, condición indispensable para lograr buen resultado.

2º — **Procedimiento del carbón.** — Tomar unas cajas de madera que cierren herméticamente. Envolver en papel fino cada uno de los huevos que haya que conservar; poner una capa de carbón vegetal machucado en el fondo de la caja. Depositar encima una hilera de huevos envueltos; cubrir de carbón, poner otra vez una capa de huevos y seguir así sucesivamente, hasta que la caja se llene; cerrarla entonces y colocarla en lugar seco y fresco; darle vuelta cada semana. La ceniza de leña tamizada puede, en todo caso, reemplazar al carbón machucado.

3º— **Procedimiento Barral.** — Consiste en hacer disolver una composición especial llamada "Combinación Barral", nombre del inventor, y a sumergir los huevos en esta solución. Este método permite conservarlos más de ocho meses.

Transporte. — El huevo puede viajar no sólo para el consumo, sino para ponerlo en incubación; en este último caso, tan pronto como llegan los huevos, quitarlos de su caja, lavarlos con agua caliente a 30º centígrados, después dejarlos en reposo durante veinticuatro horas antes de ponerlos en incubación. El comercio vende actualmente cajas especiales con compartimentos, para el transporte de los huevos. Son de una, dos, seis y diez docenas y más. Todos los huevos de ave de corral son buenos para el consumo. Los más delicados son los de la guinea, que tienen un sabor exquisito.

Los ingleses prefieren los huevos amarillos, mientras que en Francia, es más apreciado el blanco y grande.

Venta. — Los huevos se venden, por lo general, por docenas y tienen distintos precios. La producción de huevos asegura un beneficio positivo: pues hay que tener en

cuenta que cada gallina produce de 130 a 150 huevos. La venta siempre es segura.

La Cáscara. — Antes de poner huevos en incubación, examinar cuidadosamente el estado en que se encuentra la cáscara; rechazar aquellos que presenten una cáscara imperfecta, rugosa, demasiado delgada o manchada; no aceptar sino los que presenten una cáscara lisa, bien conformada, de pared resistente.

Cámara de aire. — Es el espacio vacío situado normalmente *en la parte gruesa del huevo*; *es formada por* hundimiento de las membranas internas que tapizan la cáscara del huevo.

El examen de la cámara de aire ofrece una utilidad doble: 1º Revela la edad del huevo; cuando más grande es, más tiempo hace que ha sido puesto; 2º Es una indicación del sexo; si es horizontal, es decir, colocada perpendicularmente en relación al eje superior del huevo, existen grandes probabilidades de que el germen sea masculino; si es inclinado, el germen es casi siempre hembra.

Apertura del huevo. — El huevo se abre cuando, al fin de la incubación, el polluelo que se halla en el huevo comienza a romper la cáscara. Casi siempre se abre por el extremo *más grueso*.

Examen. — Para verificar el estado de frescura de un huevo o su fecundación, se examina.

El procedimiento más sencillo para efectuar el examen es el siguiente: encerrarse en un cuarto cuyas aberturas se hayan cerrado herméticamente para impedir la penetración de luz exterior, iluminándose exclusivamente por medio de una lámpara de alcohol o de kerosene; colocar en la mano izquierda, cerrada en forma de embudo o huevera, la extremidad angosta del huevo, pero sin hundirlo. Colocar el huevo sostenido de tal manera, ante la llama de la lámpara, teniendo la mano derecha en forma de techo sobre el huevo, ligeramente inclinada del lado de

la lámpara. El interior del huevo se verá entonces perfectamente por transparencia.

Huevos frescos, huevos vacíos. — Un huevo fresco deja ver la yema bajo una forma oscura y claramente circular, sin partes turbias, ni deformaciones de la circunferencia de la yema, y *sin máculas, es comestible.* Cuando el huevo está vacío, o en él aparecen manchas, o bien se esparce la yema en la clara, o se observa una masa negra con una gran cámara de aire, y a veces un polluelo en formación.

Huevos fecundados, no fecundados. — El huevo fecundado presenta en su masa una manchita oscura de la que se destacan *filetes* sanguíneos (el conjunto muy parecido a una araña); es el germen. El huevo no fecundado *no presenta ninguna mancha.*

Manera de tomar los huevos para el examen. — Se trata solamente de comprobar *si el huevo es fresco o no?* Basta, pues, con colocarlo en la mano izquierda como se dice antes.

Se trata de comprobar si un huevo está fecundado o no? Entonces no se opere sino hasta el quinto o sexto día después de la incubación; tomar el huevo de debajo de la clueca o del cajón de la incubadora, **sin darle vuelta**, presentar a la luz la cara que reposaba sobre el suelo; el germen flota, y por encima, mirándose el huevo de esta manera, el germen está más cerca del operador, por lo tanto más visible.

Los huevos claros (no fecundados), podrán consumirse. Se venden en el comercio mira-huevos; se basan en el sistema manual que se ha indicado.

Huevos (cocina). — **Pasados por agua. Al plato. Al jugo. A la vinagreta. En salsa negra. Con jamón. Con tocino. A la bechamel. Revueltos. Huevos blandos. Huevos "pochés" estrellados. Duros en acedera. A la crema. Al gratin. Con camarones. Mimosa. Rellenos de hongos. Fritos. Tortilla de huevos.**

Huevos pasados por agua. — Han de ser frescos y no muy grandes. Echar los huevos en agua hirviendo, reti-

rar la cacerola del fuego en el mismo momento y taparla dejando allí los huevos por espacio de cinco minutos; o meter los huevos en agua fría, cubrir la cacerola, colocarla en el fuego, y cuando el agua comienza a hervir quitar los huevos.

Huevos al plato o al espejo. — Extender una capa de manteca en el fondo de un plato que vaya al fuego. Romper los huevos con cuidado, para no reventar las yemas, y echarlos, uno a uno, en el plato. Rociarlos con un poco de leche (si se quiere), sazonarlos con un poco de pimienta y sal. Ponerlos a cocer a fuego lento, teniendo cuidado, durante la cocción, de levantar dos o tres veces la clara con un tenedor de madera y ponerlos al horno dos minutos.

Huevos al jugo. — Proceder como para los huevos al plato, y, al momento de servirlos, rociar los huevos con jugo de carne bien caliente.

Huevos a la vinagreta. — Preparar los huevos sobre el plato. Al momento de servirlos, rociarlos con vinagre caliente.

Huevos a la salsa negra. — Esta preparación es más costosa que la de los huevos al plato, a causa de la cantidad de manteca que requiere. Poner en un sartén 100 gramos de manteca fresca, caletándola hasta que tome un color pardo. Por otra parte, cascar seis huevos, uno junto al otro, en un plato que soporte el calor. Verter encima la manteca dorada, bien hirviente, hacer escurrir los huevos en la sartén, volverla a poner al fuego; los huevos han de quedar cocidos; dasles vuelta; deslizarlos de nuevo en un plato caliente, verterles encima dos cucharadas de buen vinagre calentado en la sartén después de haber retirado los huevos. Servirlos muy calientes. Es esencial emplear manteca fresca, pues la manteca derretida o clarificada, carente de sus impurezas, no puede dorarse.

Huevos con jamón. — Caliéntese un poco de manteca en un sartén; pónganse en ella tajaditas finas de jamón,

después romper dos huevos por encima. Cocer como los huevos al plato.

Huevos con tocino. — La misma preparación que para los huevos con jamón.

Huevos a la aurora o a la bechamel. — Endurecer una cantidad determinada de huevos, quitándoles la cáscara, separar la clara de la yema y cortar en rodajas toda la clara y la mitad de la yema. Preparar una salsa bechamel, en gordo o magro, pero de todos modos un poco espesa. Poner en esta salsa, la clara y la yema recortadas, y pasar por encima de todo, a través de un colador, el resto de la yema que se rocía con un poco de manteca clarificada. Añadir un poco de moscada raspada, (si se quiere), y un poco de sal y colocar la cacerola sobre el horno de campaña, con fuego encima, de manera que la yema se seque sin tomar color. Pueden también cortarse por la mitad, en el sentido longitudinal, los huevos endurecidos, hacerlos calentar en la Bechamel sin dejarlos hervir, añadiendo un poco de manteca fresca, sal y moscada, y arreglarlos rodeados con pedacitos de pan fritos, en la manteca. Con esta segunda receta, no se consigue, sin embargo, un plato tan delicado.

Huevos revueltos. — Cascar 6 huevos en una cacerola, añadir 100 gramos de manteca fresca, cortada en pedacitos, medio vaso de leche, sal, pimienta y un poco de nuez moscada raspada, (si se quiere). Batir los huevos como para hacer una tortilla, ponerlos al fuego revolviéndolos vivamente con una cuchara de palo. Cuando comienzan a espesar, retirarlos del fuego sin dejar de revolverlos, hasta que toman un aspecto de papilla bastante clara. Prepararlos enseguida rodeados de pedacitos de pan frito.

Del mismo modo se preparan los huevos revueltos **con puntas de espárragos, con hongos, con trufas, con hierbas finas, con jamón, con jugo,** añadiendo a los huevos al revolverlos uno u otro de estos manjares; de todas maneras tienen que cocerse y prepararse de antemano. El

mismo procedimiento para preparar los **huevos revueltos con queso**, designados también con el nombre de **derretidos**, mezclando con los huevos, antes de cocerlos, cierta cantidad de queso rallado, gruyere o parmesano, o de ambos, en proporciones iguales. No salarlos.

Huevos revueltos a la portuguesa. — Mezclar a los huevos cascados dos o tres cucharadas de puré de tomate, y enseguida, cocer los huevos de la misma manera que se hace con los **huevos revueltos** al natural.

Huevos revueltos a la Rossini. — Preparar y cocer los huevos; enseguida, al momento de servirlos, colocar sobre el plato rebanadas de foie gras que se habrá calentado ligeramente, al horno. Sobre cada "foie gras", colocar una rodaja de trufa. El sazón de los huevos revueltos puede variarse hasta el infinito: el fondo de los alcauciles cocidos, las berengenas cortadas a pedacitos, las arvejas, etc.

Huevos blandos. — Sumergir los huevos en agua hirviendo, retirarlos al cabo de cinco minutos y pasarlos enseguida al agua fría para poder retirar la cáscara fácilmente. Cuando se ha retirado la cáscara, depositarlos en agua tibia para conservarlos calientes; no falta más que prepararlos enteros, ya sea en un jugo o salsa, algo sazonada, o en puré de tomate o de acedera. Estos huevos se suelen emplear también como aderezo de la carne picada.

Huevos blandos al delfín. — Preparar unos huevos blandos (ver esta palabra), **ponerlos en salsa** espesa a la Bechamel, enfriarlos, sumergirlos en huevo batido, envolverlos en galleta rallada y ponerlos en una fritura bien caliente. Servirlos con tajadas de limón.

Huevos blandos a la crema. — Cuando los huevos están cocidos y pelados hacerlos hervir por espacio de algunos minutos en una salsa Bechamel a la crema. Se pueden espolvorear con perejil picado. Lo más importante para todos los huevos blandos, es que la clara quede dura

y la yema permanezca líquida, y que sean servidos muy calientes. Puede variarse a voluntad el aderezo.

Huevos estrellados. (Pochés). — Para seis huevos, poner en una cacerola un litro de agua, un vaso de vino seco, o una cucharada de vinagre y sal. Cuando hierve el agua cascar los huevos uno después del otro y hecharlos despacio en el agua hirviente. Así que la clara comienza a endurecerse, darles vuelta alrededor de la yema con la cuchara, de manera que se envuelva la yema por todas partes. Dejarlos hervir apenas durante dos o tres minutos, retirarlos con una espumadera, sumergirlos en agua fría salada, durante diez minutos; retirarlos, quitar con unas tijeras todas las partículas de clara que sobran. Servirlos al gusto, es decir, con **salsa de tomate, puré de acedera, arvejas al jugo, achicoria o lechuga al jugo, o también en jugo de camarones.**

Huevos duros. — Poner en una cacerola unos 600 gramos de agua para seis huevos; colocar la cacerola en el fuego; cuando hierve el agua ponerle los huevos, con cuidado para evitar que se quiebren; hervirlos poco a poco durante diez minutos; retirar los huevos; echarlos en agua fría, para que la cáscara se separe fácilmente. Si se les deja en el agua hirviendo más de diez minutos, la yema se ennegrece algo y se separa de la clara.

Huevos duros a la acedera. — Preparar un buen puré de acedera, sazonarlo a la crema, extenderlo en un plato hondo, y disponer, de distancia en distancia, los huevos duros, que se habrá cuidado de mantener calientes.

Huevos duros a la crema. — Hacer una buena salsa Bechamel a la crema, colarla, hirviéndole de quince a veinte minutos los huevos duros, cortarlos en rodajas.

Huevos duros al gratín. — Dividir huevos duros en rodajas, preparar el fondo de un plato de hornear con salsa Bechamel, colocar los huevos por encima, espolvorearlos

con queso gruyere rallado, hacer una segunda capa, terminar con la ralladura. Dorarlas al horno durante veinticinco minutos.

Huevos duros con camarones. — Preparar seis huevos duros, partirlos por la mitad. Quitar la yema, aplastarlos con tres cucharadas de mayonesa. Pelar 260 gramos de camarones, mezclarlos con la mayonesa, llenar con ella los huevos. Servir con salsera de mayonesa.

Huevos mimosa. — Hacer endurecer seis huevos, partirlos en dos en sentido longitudinal, quitar la yema y pasarla por un tamiz mediano, lo que le dará un aspecto liviano y granulado. Por otra parte, preparar una mayonesa, rellenar tres cuartas partes de la clara con mayonesa y colocar la yema granulada por encima, cuidando mucho de no aplanarlos.

Huevos rellenos de hongos. — Blanquear en agua hirviente salada 150 gramos de hongos frescos, retirarlos, secarlos, picarlos, mezclarlos con las yemas de seis huevos duros; añadir una cucharada de perejil picado, dos cucharadas de salsa Bechamel, triturar la mezcla y rellenar las claras, que se han cortado en dos partes. Servir con o sin salsa.

Huevos fritos. — Hacer calentar en una cacerolita un poco de aceite, bastante para bañar un huevo, es preferible el aceite a la grasa y la manteca, para este plato. Cuando el aceite comienza a humear ligeramente, cascar el huevo en un platillo, inclinar la sartén, del lado del mango, echar el huevo en el aceite, y con una cuchara de palo, replegarlo sobre sí mismo, es decir, enrollar la clara sobre la yema. Darle vuelta desde el momento en que se dora, pero téngase cuidado de no dejarlo cocer en demasía. Hacer la misma operación con todos los demás huevos que se escurrirán a medida que se vayan terminando, conservándolos en calor y después corónense con una salsa picante, o con salsa de tomate. Los huevos fri-

tos se emplean a menudo como aderezo para otros platos, y principalmente como aderezo de los pollos saltados.

Huevos al mondongo. — Cocer a fuego lento cebollas cortadas, en manteca. Cuando están cocidas, añadirles sal, pimienta, una cucharada de harina, crema, después verter en esta especie de puré, unos huevos duros cortados en rebanadas.

Huevos fritos a la marinera. — Freír seis huevos. Saltar en manteca unas rodajas de cebolla. Añadir un ramito, un diente de ajo, y unas mondaduras de hongos. Mojar con 100 gramos de vino blanco y dejar que se reduzca el líquido, a fuego lento. Agregar, entonces, doscientos gramos de vino tinto, y en cuanto hierva, incorporar una porción de manteca amasada, sal y pimienta. Colocar cada huevo sobre una rebanada de pan frito, y servirlos cubiertos con dicha salsa pasada por tamiz.

Huevos en salsa blanca. — Poner en una cacerola un vaso de leche, una porción de manteca, sal, pimienta y un poco de perejil picado. Hacer que hierva la mezcla y diez minutos antes de servir, agregarle una buena cantidad de huevos duros cortados en ruedas. Espesar la salsa con una pulgarada de fécula.

Huevos con vino. — Poner al fuego, en una cacerola, medio litro de vino tinto, con sal, pimienta, un ramillete compuesto, una cebolla y un diente de ajo. A los pocos minutos de ebullición, retirar los ingredientes. Bañar con agua caliente seis u ocho huevos y trasladarlos con la espumadera a la fuente. Servirlos, coronados con el caldillo espesado con buena porción de manteca amasada.

Huevos a la provenzal. — Pelar una veintena de dientes de ajo y cocerlos en agua con un poco de sal. Machacarlos, luego, con media docena de anchoas lavadas en agua fría. Desleír la mezcla con aceite de oliva, vertiéndolo poco a poco en el mortero y moviendo siempre

para que resulte una masa untuosa. Trasladarla al fondo de un plato, colocando encima, cuidadosamente, unos cuantos huevos bañados en agua caliente y servir enseguida.

Huevos a la ginebrina. — Desleír en una cacerola ocho yemas de huevo con buen jugo de ternera, sal pimienta y un poco de moscada .Pasar la mezcla por tamiz, y volverla a la cacerola. Tapar ésta y poner a cocer al baño maría o en una cacerola mayor llena de agua hirviendo. Servirlos tan luego como estén en sazón. A defecto de jugo de ternera puede ponerse el jugo de otra carne o alguna salsa al gusto.

Tortilla al natural. — Cascar los huevos en una fuente, agregándoles sal y pimienta, unas cuantas gotas de agua, y un poco de manteca en pequeñas fracciones. Batirlos con tenedor, durante un minuto tan sólo. Derretir en la sartén una porción de manteca relacionada con el número de huevos que se hayan batido, es decir, 15 gramos por huevo. Cuando ésta esté bien caliente, echar el batido y removerlo vivamente con el tenedor para que resulte igual la cocción, y, así que estén trabados, menear la sartén sobre sí misma para que no se pegue la tortilla. Doblarla enseguida por mitad y deslizarla sobre un plato largo.

Tortilla con puntas de espárragos. — Si son muy tiernos los espárragos no será preciso bañarlos en agua caliente, sino sencillamente, cortar las puntas para saltarlos en una pequeña sartén, con aceite o manteca y sazonarlos. Cascar los huevos en un plato hondo, sazonarlos y cubrirlos de perejil picado. Derretir manteca en otra sartén y echar en ella los huevos, previamente batidos, con las puntas de espárragos. Espesar la tortilla, doblarla y trasladarla a un plato para servirla inmediatamente.

Puntillas al Bolillo

I. GENERALIDADES

Con el nombre de puntillas al bolillo se designan las mallas de todas las formas obtenidas por el cruzamiento de los hilos de lino, cordoncillo de algodón o de seda, enrollados en bovinas que se llaman "bolillos". Las diversas partes de la labor son: 1º La preparación del dibujo o del "picado" (hojas de cartón con agujeros). 2º La tensión del picado sobre el cojín (cuadrado o cilíndrico). Se fija el picado sobre el cilindro del cojín, y se clava una hilera de alfileres en los agujeros de la primera fila horizontal u oblícua. 3º Colocación del hilo en los bolillos. 4º Montaje de los bolillos sobre el bastidor. Se reúnen los bolillos de dos en dos, y se cuelgan de los alfileres. 5º Ejecución de la puntilla. Al entrecruzar los hilos y moviendo los alfileres a medida que adelanta el trabajo, la parte concluída baja detrás del cojín.

Utilidad. — La puntilla no se emplea más que para adornos, pequeños objetos de toilette, y de muebles; tal vez puede recomendarse de la misma manera que la **frivolité** y otras labores de entretenimiento femenino; aligera los dedos y les da una gracia natural, por la vivacidad, *la soltura y la diversidad de movimientos que exige.*

Dificultad. — Es fácil de aprender la ejecución de las *mallas en sí, y llevar a término las puntillas gruesas* denominadas de Puy; punto de Dieppe; puntilla rusa; puntilla del Brasil; y *Valenciennes simplificadas.*

El guipure Cluny, el punto de París, el Valenciennes a la antigua, son más complicadas. En fin, las puntillas de Brujas, Duquesa, Chantilly, Malines, motivos de aplicación de Bruselas y punto de Inglaterra, presentan grandes dificultades y requieren un largo aprendizaje y disposiciones naturales, que han de comenzarse a cultivar desde temprano, es decir, a la edad de 8 o 10 años.

Aprendizaje. — Ante todo es indispensable conocer los "fondos" o mallas que entran en la composición de los principales estilos de puntillas; no se emplean todos simultaneamente, ni indiferentemente para cada modelo, pero sirven para distinguir la procedencia de las puntillas. Sólo las pasadas de las telas coinciden poco más o menos por doquiera. Las pasadas del filet o enrejado, las trenzas de Valenciennes o trenzadas a dos, se emplean mucho.

Como se distingue una puntilla de una imitación hecha a máquina. — Las puntillas legítimas conservan hasta el primer lavado y a menudo después: la marca que dejan las alfileres, su forma de agujeros redondos, en la malla en el lugar donde se picaron; he ahí porque, con sólo este indicio se distingue una puntilla Cluny o Torchón ejecutada a mano, de un modelo idéntico ejecutado a máquina. Por consiguiente, escójanse alfileres bastante gruesos con relación al hilo, para que el agujero quede bien visible y dé una prueba indiscutible de autenticidad. Con la puntilla fina no hay confusión posible entre el original a mano y la copia a máquina; el menor examen permite descubrir el fraude: selección del hilo, regularidad excesiva del dibujo en la imitación, etc.

II. ACCESORIOS

Los útiles indispensables son: el cojín, o bastidor. Los bolillos. Los alfileres. El picado. Se añade a voluntad: una devanadera para las madejas y un enrollador para llenar las bobinas o bolillos; estos dos objetos son cómodos, pero muchos aficionados no los tienen.

Bastidor de Velay, (fig. 1), o bastidor de Auvergie; el más conocido en Francia, tiene forma de pupitre recubierto de tela ahulada; en una abertura proyectada en medio se encuentra un cilindro que da vueltas, relleno y forrado de franela blanca, sobre el cual se tiende el "cartón", "picado" o "patrón", este cilindro ocupa la parte superior del pupitre sobre el cual los bolillos caen cuando la puntilla está montada; a medida que adelanta el trabajo, el cilindro da vuelta de adelante hacia atrás y la pun-

tilla, de la que se van retirando los alfileres, baja dentro del bastidor, sobre el cilindro.

El bastidor saxón. — (Fig. 2) o manguito, que siendo cilíndrico, ha de colocarse en una canasta plana, o en una mesa entre dos objetos para impedir que ruede. Este bastidor (el más económico) se hace en casa de la siguiente manera: cortar un rectángulo de tela de algodón crudo de 38 centímetros sobre 32 centímetros; juntar los dos lados de 32 centímetros por una costura a pespunte, dar vuelta a la funda así obtenida de manera que la costura quede en el interior; replegar la tela de las extremidades un centímetro en el anverso, fruncir uno de los extremos y atar sólidamente la corredera. En la funda colocar un disco de cartón grueso de 12 centímetros de diámetro, rellenar la funda con aserrín bien seco, bien apretado, colocar otro disco de cartón sobre el aserrín, fruncir y cerrar la abertura que ha quedado. El manguito terminado debe ser muy duro y resonar a la mano que lo golpee. Recubrir el manguito con una funda de raso de algodón, (los tejidos de lana son desagradables al tacto, y las sedas se abren) de color pálido: muy claro, verde, rosa viejo, oro viejo, confeccionado como la funda anterior, pero con cabeza fruncida a cada extremo, con escarapelas de cintas disimulando los frunces.

El bastidor plano. — (Fig. 3) para la ejecución de los ángulos de pañuelos, y motivos de todas clases, se compone con una especie de fondo de caja de cartón grueso, ó madera delgada, de 45 a 50 centímetros, cuadrada, de 5 a 6 centímetros de profundidad, rellena de aserrín bien apretado, forrada y cubierta de algodón crudo, y después en raso de algodón.

El cuadrado. — (Fig. 4) o pelota de reps de lana del que se sirven las puntilleras que trabajan al aire libre en ciertas calles de París: no es recomendable ni por los motivos destacados (es demasiado abultado) ni para las puntillas: pues el picado no lo puede rodear, y es necesario transportar, no sin peligro, el último diente de una longitud del dibujo terminado sobre la primera del picado.

Bolillos. — (Fig. 5). Los hay de muchas clases:

1.º en madera liviana; 2.º en boj y 3.º en hueso, a relleno ordinario; es decir sobre el cual se abobina el hilo: los primeros no pesan lo suficiente, no tienden bastante el hilo y los confuden; las manos inexpertas no pueden usarlos. Los segundos, pesados y resbaladizos, son cómodos y van a la mano; los terceros, más caros, algo más livianos, son también más frágiles. Estos tres modelos tienen un inconveniente: exigen el amarre del hilo (nudo corredizo destinado a facilitar el alargamiento de la hebra impidiendo que se desarrolle por completo), esta amarradura más o menos bien hecha por las principiantes se deshace y se desanuda a veces, bruscamente, y el bolillo cae, obligando a abobinar el hilo y a volverlo a amarrar. Este accidente repetido a menudo ha fatigado la paciencia de las novicias hasta el punto de hacerles abandonar el estudio del encaje. Los bolillos huecos, llamados **Cottier**, (fig.6) que contienen en el interior pelotillas de hilo llamadas "cops", cuya extremidad sale por un agujerito abierto en el mango y está sostenido por dos anillitas de caucho, evita el tenerlos que llenar y amarrar el hilo que queda al mismo tiempo protegido del contacto de las manos; es más caro que el de boj, pero con él se trabaja más deprisa y se tiene la seguridad de perseverar en un estudio que se vuelve fácil.

Hilos y cordoncillos. — El hilo especial para puntilla en madeja no es de muy buena calidad, es mejor escoger para esta labor el hilo de lino que se vende para el encaje a la aguja; Venecia, etc. Para los bolillos huecos el hilo especial que se vende en cajas de 48 ovillos. Se añade a veces a esos hilos: para las **puntillas rusas**: algodón ruso en color, en ovillos gruesos, o cordoncillo **perlé** N.o 3, 5 o 8; o bien, para **encajes del Brasil**: hilo para fondo de tapicería o hilo plano para bordar en madeja. El cordoncillo de seda, blanco o negro especial para las mallas de filet; el cordoncillo de crochet o de **encaje de Tenerife**.

Los alfileres. — Evitar los alfileres de acero que se oxidan; escoger alfileres especiales en cobre de cabeza reducida, o con cabeza de vidrio en colores, (fig. 7); las segundas son más caras, pero más agradables, no estro-

pean los dedos que las hunden; conviene tener al menos algunas para marcar los puntos más difíciles y usarlos como señales.

El Picado. — Se hace sobre fajas de bristol en color amarillo o verde pálido. Se encuentran en el comercio en distintos modelos con la muestra de la puntilla. Es fácil prepararlos uno mismo sacándolos de un dibujo dado por algún periódico de modas, o de una puntilla. En el primer caso, escoger una faja de cartón de tal longitud que dé (cruzándolo debidamente) la vuelta del cilindro, calcar el dibujo y clavar el calco sobre la faja de cartón puesta sobre un bastidor plano, de puntilla, o sobre varios dobleces de **moletón** (piel de topo); se habrá trazado sobre el cartón una línea que indique el lugar del pié de la puntilla o de los dos lados del entredós; con un alfiler grande *o aguja de picar, hacer un agujero en cada punto negro* del dibujo, ir avanzando el calco a lo largo de la línea trazada sobre el cartón, colocando el primer diente sobre la que se acaba de terminar y siguiendo siempre la línea o líneas al lápiz. Picados todos los puntos según la longitud del cartón que corresponde a la circunferencia del cilindro del cojín (sin omitir los que juntan el dibujo): colocar la faja de cartón en plano sobre una mesa y trazar en tinta China (o cualquier otra tinta que no manche), los trazos designados a guiar la ejecución de los diversos detalles.

Para agrandar o disminuir un picado de puntilla que se desee utilizar con hilo más grueso o más fino que el indicado por el modelo; preparar el picado sobre papel *cuadriculado*, de cuadrados grandes o pequeños guiándose por el "curso de los bolillos" que siempre está dibujada sobre una cuadrícula grande, o sobre el mismo modelo cuando este está cuadriculado.

Picado establecido de acuerdo con una muestra de puntilla. — Apuntar la muestra sobre un papel cuadriculado, colocarlo sobre un bastidor plano o sobre varios dobleces de moletón, clavar un alfiler en cada punto en donde aún se nota la marca del alfiler primitivo, comenzando por el pié de la puntilla y el borde exterior; después de haber clavado *dos dientes retirar los alfileres*, y calcar

los dos dientes comparando las marcas de los alfileres entre ellas y rectificando así las imperfecciones del dibujo, fáciles de observar con las señales de las cuadrículas.

III. ABREVIATURAS

Borde exterior: borde exter. — Borde interior: borde inter. — Punto: p. — Medio punto: medio p. — Doble punto: doble p. — Deechā: der. — Bolillo: bol. — Izquierda: izq. — Trenza de Valencienne: T. de Val. — Ojo de gato: o. de g. — Par: P. — Pasada de filet o enrejado: pas. de fil. o enr. — Pasadas de estrella: pas. de est. — Picota: pic. — Punto d eguipure: punto de guip. — Punto de Dieppe o tela de araña: Punto de D. o t. de ara. — Relleno: rell. — Reatar: reat. — Recomenzar: recom. — Malla de Bruselas: ma. de Brus. — Malla de Dieppe: ma. de D. — Malla de casamiento: ma. de cas. — Malla torchón: ma. tor. — Malla de tul: ma. de tul. — Malla de Valenciennes: ma. de Val. — Malla de la Virgen: ma. de la V. — Cinta de tela o de orilla: c. de t. o lis. — Retorcer: ret.

IV. EXPLICACION DEL TRABAJO

1º **Montaje del picado sobre el bastidor.** — Poner el picado sobre el cilindro en medio de su ancho, el "pie" o "borde" derecho de la puntilla a la izquierda, el borde dentado, a la derecha. Clavar un alfiler a cada ángulo superior del cartón y hundirla hasta la cabeza; dar vuelta al cilindro de adelante para atrás tendiendo el cartón y fijar los ángulos inferiores de la misma manera que los primeros: los puntos del picado deben coincidir exactamente, de manera que el primer diente suceda al último, sin que el hueco que los separa sea más ancho ni más estrecho que entre el primero y el segundo. Si los dos dientes opuestos no coincidieran habrá que quitar el picado y rodear el cilindro con una faja de franela o de moletón de algodón, más o menos larga, clavarla como el picado u muy apretada, lo que aumentará su circunferencia y sobre la cual el picado se clavará de nuevo.

2º *Relleno de los bolillos ordinarios.* — Poner una

madeja de hilo sobre la devanadera, o hacerlo sostener por una persona de buena voluntad, y recubrir el bolillo regularmente, subiendo y bajando a lo largo del cuello destinado al hilo, sin formar asperezas, pero rellenando la parte inferior más que la superior, de manera que el relleno parezca un cono del cual el platillo que corona el mango del bol. forme la base. Una vez que ya esté "relleno" o "cubierto", el bol. hágase el amarraje tal como lo indica la fig. 8, colocando el bucle de hilo entre las dos bolitas de la parte superior del bol., y dejando exceder un extremo de hilo de unos 25 o 30 cent. de longitud.

3º **Relleno del bolillo hueco.** — Destornillar el bol., introducir el ovillo o "cop" en el interior, tomar el extremo del hilo del centro del ovillo, enhebrarlo del interior al exterior a través del agujero del mango; tender la hebra, tornillar de nuevo el bol., hacer bajar los dos anillitos de caucho sobre el hilo aplicado contra el mango, de manera que el de abajo no cubra del hilo sino la tercera parte de su propia altura; el de arriba más o menos subido regula la tensión del hilo que de esta manera queda más o menos apretado, más o menos dispuesto a alargarse, hacer salir el hilo de abajo para arriba, a través del agujero abierto en la cabeza del bol. Para los hilos gruesos tomar anillos de caucho (especiales) anchos; para los hilos finos anillitos angostos.

4º **Renovación del hilo.** — Sea cualquiera el bol. escogido, el recambio de bol. se lleva a cabo de la misma manera: tomar un bol. lleno para reemplazar el vacío: reunir el cabo que ha quedado del hilo con el del nuevo bol. por medio de un **nudo de tejedor** (ver: nudo).

5º **Montaje de la puntilla.** — Consiste en clavar una hilera de alfileres (sobre una tercera parte de su longitud, aproximadamente, en los agujeros de la parte superior del picado (agujeros marcados con una letra cada uno, sobre el "curso" de los bol.) y "suspender" o colgar de cada uno el número de p. indicado por la explicación, estando cada p. formado por dos bol. cuyos hilos se hallan reunidos por un **nudo de cabeza de alondra** (véase macramé). Entre los puntos marcados por letras, hay casi siempre puntos suplementarios, destinados únicamente al

montaje, los cuales deben saltarse después, en el transcurso de la labor, cada vez que se ha dado la vuelta al cilindro.

6º **Puntos principales y fondos de puntilla** — 1º Media pasada. 2º Pasada doble. 3º Trenza de Valenciennes o trenza en dos. 4º Pasada de tela. 5º Pasada de filet o rejilla. 6º Malla torchón. 7º Malla de Dieppe. 8º Malla de la Virgen. 9º Malla de tul. 10º Malla de casamiento o punto de rosa. 11º Malla de Valenciennes. 12º Malla de Bruselas. 13º Ojo de gato. 14º Puntos de Dieppe o de tela de araña. 15º Puntos de Guipure o puntos de "sprit". 16º Picot de Valenciennes.

a) **Media pasada o media malla** — Todas las m. de las puntillas se componen de medias pasadas, agrupadas en diferentes pasadas, o separadas por la torsión de los bol. (fig. 9), lo que trabajan constantemente de dos en dos, menos por las pasadas de filet o rejilla. Para ejecutar pasada suspender dos p. de bol. uno al lado del otro. Tomar los dos bol. del primer p. de la mano izquierda, y los dos bolillos del segundo p. de la mano derecha. Cruzar los cuatro hilos, uno sobre otro haciendo pasar los dos bol. de la mano izquierda sobre el primero de la mano derecha, cambiándolos de mano; después, con el mismo movimiento de los dedos de cada mano, cruzar cada par de hilos sobre el primero.

b) **Pasada doble o malla doble.** — Dos medias pasadas forman una pasada doble (fig. 10). En el fondo trochón o en otros fondos, se clava por lo general un alfiler en medio de cada pasada doble, es decir, que después de haber ejecutado una media pas. sobre el punto, se clava un alfiler en este punto y se hace otra media pasada, después, contra el alfiler, que se halla atada entre los dos.

c) **Trenza de Valenciennes o trenza en dos** (figuras 11 y 12). — Llamada también cuerda de cuatro. Sirve para hacer pasar los hilos de un motivo al otro, formando barretas y se emplea para el fondo de Val. como para la orilla de la puntilla Cluny, etc. Se consigue mediante la repetición de la pasada doble. A veces se la adorna de vez en cuando con un calado que se obtiene torciendo los bol. de dos en dos, de derecha a izquierda,

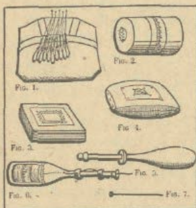

Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. 3.
Fig 4.
Fig. 5.
Fig. 6.
Fig. 7.


Fig. 8.
Fig. 9.
Fig. 10.

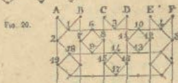

Fig. 11
Fig. 12.
Fig. 13.

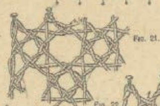

Fig. 14.
Fig. 15.

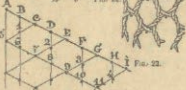

Fig. 16.
Fig. 17.

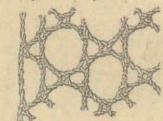

Fig. 18.

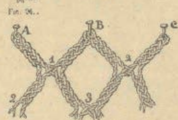

Fig. 19.


Fig. 20.
A B C D E F


Fig. 21.
Fig. 22.


A B C D E F G H I
Fig. 23.


Fig. 24.


A B C
Fig. 25.

por el movimiento de muñeca y el juego de los dedos de cada mano, que lanzan los dos bol. por encima del primero, dos veces seguidas (esto se llama: torcer una vez). A veces también se ejecuta a derecha e izquierda ya sea pasando uno delante del otro, o también a distancia uno del otro de los **picotes de Val. o "pointon"**. (Véase más adelante).

d) **Pasada de tela** (fig. 13). — Clavar una hilera de alfileres en la parte superior del picado. Suspender dos p. a dos alfileres de izquierda y un p. a las demás. El primer p. de la izquierda toma el nombre de p. de trama o p. de relleno, pues es él que reemplaza la lanzadera del tejedor atravesando de izquierda a derecha y de derecha a izquierda en un vaivén contínuo de los otros p.; los que quedan en sentido vertical, se llaman: p. de cadena. Se dice entonces: con el primer p. de la izquierda tomado para el relleno de la tela, atravesar todos los p. de cadena de izquierda a derecha, es decir: tomar el p. de relleno con la mano derecha y hacerle atravesar los demás p. uno a uno, trabajando siempre con aquél, y el p. de cadena más cercano, una pasada doble, sin cruzar ni torcer nunca los bol. Llegado afuera del último p. de la derecha torcer una vez el p. de rell., (fig. 14). Clavar un alfiler entre el último p. de cadena y el p. de rell. Volver de derecha a derecha sobre el alfiler y después a través de los p. de cadena. Después de haber cruzado el primer p. de la izquierda, torcer una vez el p. de rell., clavar un alfiler y volver hacia la derecha. Se llama "sacar un p." a la acción de dejar colgar un p. bajo un punto; es decir: después de haber clavado el alfiler afuera del p de cadena y atravesar el primer o el último p. volviendo sobre este alfiler, torcer este primer o último p. o abandonarlo sin torcerlo; pero no atravesarlo nunca a la hilera siguiente (fig. 15). Se llama "entrar un p." a la acción de tirar los dos hilos o los dos bol. de un p. extraño torcido o no procedente de un motivo, en el que se abandonó y colocarlos a la derecha o a la izquierda de los bol. de cadena; a fin de atravesarlos al encontrarlos con el p. de rell. (fig. 16).

e) **Pasado de filet o rejilla** (fig. 17). — Para el

rell. de esta malla, tomar un solo bol., el primero de la izquierda, atravesar con él de der. a izq. todos los bol. de cadena cruzados uno sobre otro: el tercero sobre el segundo; quinto sobre el cuarto; etc., pasando alternativamente: sobre el primero y sobre el segundo que se encuentran. Después de haber atravesado el primer bol. de cadena, clavar el alfiler a la izq. de este bol. de manera que forme un p. con el bol. de rell. Regresar el bol. de rell. de der. a izq. abandonando el otro. Cruzar todos los hilos de cadena, uno sobre el otro, de derecha a izq. y atravesarlos. Esta segunda hilera debe estar en oposición a la primera. Clavar el alfiler de la izq. como en la der. Para sacar un p. o entrar uno, proceder como en la malla de tela: es decir: después de haber clavado el alfiler y regresado el bol de rell. "sacar" los dos bol. más cercanos, cruzados o torcidos, según la indicación del modelo. O bien: después de haber atravesado todos los p. cadena atravesar los dos bol. del p. que se pretende "entrar", y clavar el alfiler a der. o izq. del primero o del último bol. de este p. de bol de rell.

f) **Malla torchón** (fig. 18). — Clavar los alfileres en losanje. Suspender dos p. a cada alfiler de arriba. Torcer una vez cada p. Una doble pasada con el p. tercero y el segundo. Abandonar el p. de la der. debajo del punto. Con el p. de la izq. y el primer p. del alfiler A, una doble pasada un alfiler a dos X. Dejar los dos p. torcidos una vez cada uno. Repetir arriba: con el segundo p. de B, y el primero de C: una doble pasada a tres. Dejar el p. de la der. con el de la izq. y el p. de la der. colgando sobre 1: el punto 4. La pasada doble 5: con el p. de izquierda de 4 y el p. de la der. de 2. 6 con el p. de la izq. de 5 y el p. izq. de 2. Obsérvese que, por lo general, la malla o fondo, se ejecuta en líneas al biés de der. a izq. o izquierda a der. El punto extremo de la izq. se llama "punto de borde".

g) **Malla de Dieppe** (fig. 19). — No difiere del anterior más que por la torsión de los bol. Entre los p. dobles, cada p. se tuerce siempre dos o tres veces, en vez de una sola vez.

h) (fig. 21). — Los lindos motivos de este fondo se emplean a menudo por separado (4) en losanje o uno solo en medio de un recuadro de tela o de rejilla. Picado especial (fig. 20). Suspender dos p. a cada alfiler de arriba. Una pasada doble con el tercer y el cuarto p. (punto 1) una con el séptimo y el sexto (3). Una con el décimo primero y con el décimo (4). Torcer cada p. después de la pasada doble. El punto de lis.:2 como: 2 de malla torchón. Con el p. de la der. de 1 y el cuarto p.: media pasada. Una segunda media pasada: con el p. de la izquierda de 3 y el p. quinto. Con los 2 bol. de derec. de la primera media pasada, y los dos bol., de la izq. de la segunda media pasada: una pasada doble a 6. Torcer cada p. una vez. Con el p. de la izq. y el p. colgante de la primera media pasada: una pasada doble en 7. Torcer los dos p., y dejarlos. A la derec. en 8: como en 7. El doble pasada 9 con el p. de la der.; de 7 y el p. de la izq. de 8. A la der. y a la izq.: una media pasada, bajo 9. La malla de la Virgen 10, 11, 12, 13 como 6, 7, 8, 9. Y 14, 15, 16, 17 lo mismo. Para la malla de la Vir. empezando en el punto 18 y tocando al borde observar que la pasada doble del 8 se hace con el p. de la der. del punto del borde, y el p. de la izq. de la media pasada de la izq. del 9. Y la pasada doble del 19: con el p de la izq. del punto del borde 2 y el p. de la izq. de 18 y etc.

i) Malla de tul (fig. 22). — 2 p. a cada alfiler de arriba. Torcer cada p. dos o tres veces. Con el tercero y el segundo, una media pasada, clavar un alfiler en el punto 1. Sobre la media pasada torcer cada p. dos o tres veces. Todos los puntos (punto de borde comprendido) se hacen de la misma manera.

j) Malla de casamiento o punto de rosa (fig. 24). — Se emplea a menudo en el centro de los motivos de puntillas de valor (ejemplo: en los follajes y flores de ciertos Malines, etc.). Picado especial (fig. 23). Colgar dos p. en el alfiler A. Torcerlos 2 veces y atravesar en pasada doble cada uno de los otros p. añadidos uno a uno a las letras siguientes. Torcer dos veces el segundo par de A después de haber atravesado el primer p. de la der. y una

vez cada uno de los demás p. debajo de la pasada doble. Con el p. de B y C una media pasada, un alfiler en 1, torcer una vez los dos bol. de la izq. y una vez los dos de la der.; una segunda pasada doble; torcer una vez cada p. Lo mismo en 2 con el P. de D y E. Después 3 y 4 de la misma manera. El punto de borde 5 con el par colgante de A y el p. de la izq. de 1: como los demás puntos. 6: lo mismo con el p. de la izq. de 1 y el p. de la der. de 5. Y después 7: con el p. de la izq de 2 y el p. de la izq. de 6, etc. Continuar siguiendo el orden de los números.

k) **Malla de Valenciennes** (fig. 25). — Colgar dos p en los alfileres primero y último de la parte superior del picado, 4 p. en el punto de en medio. Trenzar los dos p. de A y los 2 pares de la izq. de B (como ya se ha explicado anteriormente) por medio de las pasadas dobles repetidas, sin reservar calados. Siendo las dos trenzas de la misma longitud: torcer el p. de la izq. de la trenza de A y el p. de la der. de la trenza B. Una pasada doble con los otros dos p. un alfiler en 1. Con el p. de la izq. de la pasada doble y el p. torcido más cercano: una trenza hacia la izquierda: en 2 un alfiler en medio de una pasada doble y trenzar a la derec. Con el p. de la der. de la pasada doble 1 y el p. torcido: una trenza a la der. etc. A menudo cuando se encuentran dos trenzas en el fondo de una puntilla que no es un Cal. estas dos trenzas se cruzan en una pasada doble, por la que se toma cada p. como 1·bol., es decir: 2 bol. juntos en cada mano para cada media pasada (fig. 26).

l) **Malla de Bruselas** (fig 27). — El mismo picado que la malla de Val. 2 p. solamente en cada alfiler. Torcer dos veces el segundo y el tercer p.: una pasada doble, un alfiler en 1. Por sobre de la pasada doble, una segunda pasada doble. Torcer dos veces cada p., dejar el p. de la der. Con el p. de la izq. atravesar el primer p. de A en pasada de tela. Torcer una vez cada p. un alfiler entre ellas a 2. Volver a traer el p. de 2 en pasada de tela hacia la der. a través del p. del borde de A. — 3, 4, 5: como 1. — 6 como 2, etc. A la derecha el mismo borde que a la izquierda.

m) **Ojo de gato** (fig. 28). — Grano redondo muy usado en la puntilla de fantasía. Se consigue así: una pasada doble, sin cruzar los bol. en la segunda media pasada, *un alfiler entre los dos p.*; una segunda pasada doble.

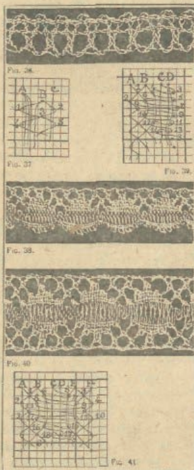
n) **Puntos de Dieppe o punto de tela de araña** (figura 20). — Se hace con 6 p. o más. Torcer 3 veces el p. 4º y el 3º; una pasada doble, dejar el p. de la der. Con el p. de izq. atravesar, bajando, los p. 2º y 1º, en pasada de tela. La misma operación a la der. con el p. de la der. de la primera pasada doble y los p. 5º y 6º Tomar los p. 2º y 5º en medio: doble pasada. Bajar a la izq. a través del primer p. y a la der. a través del 6º En medio: pasada doble, con el 1º y el 6º: un alfiler entre ellos (1) segunda pasada doble debajo del alfiler sin torcer, como para el ojo de gato. Volver a las pasadas de tela: con el p. de izq. a través de otros 2 p. del mismo lado y a la der. del mismo. Terminar el punto como se ha comenzado, pero en sentido contrario, torcer tres veces cada p.

o) **Punto de guipure o punto de "sprit"** (fig. 30).— Se hacen cuadraditos y pétalos en forma de almendra. *Cuadro.* 2 p. de bol. algo separados uno de otro, con la mano derecha, tomar el primero de la izq. para rellenar: de izquierda a derecha atravesar los otros 3 (sostenidos con la mano izq.) pasando alternativamente sobre uno y debajo del otro. Atravesados los 3 volver de der. a izquierda sin torcer nada, dejando los hil. de cadena bastante separados y acercando las hileras hechas en sentido transversal con los bol. de relleno, de manera que los hilos se toquen regularmente.

A y B (fig. 31). Pétalos, 2 p., comenzar por una pasada doble. Guardar los bol. de la izq. del p. de la izq. para el relleno, apretar de antemano los hilos de cadena uno cerca del otro, después separarlos poco a poco, para agrandar el centro del pétalo y acercarlos después. Terminar con una pasada doble.

p) **Picotes de Valenciennes o pointons** (fig. 32). — Se utilizan en adorno para las trenzas de Val. derechas, y sobre todo en las trenzas redondeadas, circular o cen-





trar imitaciones del **punto cortado** llamado: "Puntilla de Cluny" los que le sirven para mantener la forma. Se emplean también a veces en la orilla de los dientes de la tela que aligeran. Para las trenzas se hacen simples (con un solo bol.). Para el borde de los dientes de telas dobles, (fig. 33) con un par de bol. contra la trenza o el diente; a la der. o a la izq. Llevar él o los bol. debajo

del alfiler. Subir alrededor del mismo de der. a izq. o de izq. a der. Continuar la labor. El picote o "pointon" forman así una hebilla más o menos larga según el espesor del alfiler.

V. DIFERENTES CLASES DE PUNTILLA (por orden de dificultades y de valor)

1º Eterna; 2º **"Torchón" o de "Puy"**; 3º **Punto de Dieppe**; 4º Rusa; 5º **Del Brasil**; 6º **Guipure y puntilla de Cluny**; 7º **Punto de París**; 8º Valencienne; 9º **Brujas**; 10º Malinas; 11º **Blonda o puntilla española**; 12º **Chantilly, Brujas y Bruselas**; 14º **Aplicación de Bruselas**; 15º **Punto de Inglaterra**; 16º **Punto de Milán**; 17º **Punto de Génova.**

1º **Eterna** (figs. 36 y 37). — 7 p. de b. Clavar un alfiler en cada punto marcado por una letra. Suspender 3 p. en A y B, un p. en C. Con el p. de la der. de B. atravesar de der. a izq. los otros dos p. de la misma letra en pasada de torchón, torcerlos una vez cada uno, abandonar los dos p. de cadena· Con el p. de relleno atravesar los 3 p. de A en pasada de torch., tercer el de relleno, un alfiler entre ellos y los 3 p. de A en 1. Volver de izq. a derecha debajo del alfiler y a través de los 3 p. de cadena de la cinta de A. Torcer el p. de relleno una vez. Tomar el p. de la derecha de B, atravesar el p. de C torcido una vez, un alfiler entre los dos en: 2. Torcer una vez cada p. Volver de der. a izq. al través del p. de C, torcer una vez cada p. abandonar el p. de C. Con el p. de relleno procedente de 1, atravesar el p. que cuelga de B torcido una vez. Con el p. de relleno, K de 1 y 2, una pasada doble en 3. De 3 a 4: torcer el p. a la izq. de 3, atravesar el p. de B torcido una vez, torcer cada p. Continuar: 4 como 1. De 3 a 5, como de B a 1· Para realzar la puntilla puede recubrirse con una hebra de algodón o de seda de color el bol. de la derecha de C y 1 bol. a la der. y a la izq. de A.; (el primero del primer p. y el segundo del tercer p.)·

2º **Puntilla du Puy** (llamada también, puntilla de

Aubergne o puntilla Torchón). — Común, fácil de hacer y muy sólida. Se compone de un fondo Torchón y dientes en pasadas de torchón con o sin calado o pasadas de filet. El modelo (fig. 38) es con dientes de tor. calados y hebra de cordoncillo lustroso de color rojo. El mismo picado sirve para las pasadas de fil. pero las hebras de color deben, entonces, suprimirse (fig. 39). 8 p. de bol.: 5 blancos 1 de rojo, 2 de: 1 bol. blanco, 1 rojo. Colgar dos p. en A y B; un p. rojo y uno blanco en C; los otros dos en D. Torcer los p. del fondo una vez entre las pasadas dobles de fondo y el p. de orilla de la misma manera. Comenzar el diente debajo con el p. blanco tomados para el relleno. De der. a izq. atravesar: el p. rojo de C y las 2 pas. de D colocando los bol. rojos de der. a izq. de los 2 blancos: 3 como 2 del Eterno. De 3 a 4, después de haber atravesado de izq. a der. los 2 p. de D, torcer una vez el p. de relleno para calar el diente. Enseguida, torcer siempre el mismo p. dos veces en este lugar. De 10 a 11 no torcer sino una vez y no torcer más en el hueco del diente: 11, 12, 13, 14 y de 14 a 3. A la izquierda a 4 y a 6: entrar un p. torcido de fondo. En 8 entrar un p. y sacarlo enseguida. En 10 y 12, sacar un p. y torcerlo. 14 como los puntos de la der. Seguir el orden de los números para ejecutar el fondo y el diente simultáneamente.

Entredós haciendo juego (figs. 10 y 41). — 11 p.: 9 blancos y 2 rojos. La misma malla que en la puntilla descrita. Repetir a la der. la orilla de la izq.

3° **Punto de Dieppe.** — El mismo estilo que la puntilla "Torchón", pero con malla de fondo más torcida y a menudo en este fondo **puntos de Dieppe.**

4° **Puntilla rusa.** — Exige escaso número de bol. Se compone de uno o varios entredoses estilo trencilla de tela de puntilla Renacimiento, serpenteando para formar el dibujo, y reunidos entre sí por medio de un crochet de acero ordinario. (Modelo figs. 42 y 43): 14 p.: 6 para cada trencilla, 2 para la trenza de la orilla exterior. 1 p en A, y en B, 2 en C. El p. de la der. de C sirve para el relleno, el segundo p. de C y el p. de A se tuercen entre las pasadas, el p. de relleno se tuerce también entre ellas

y los 3 p. de cadena Seguir el orden de los números y dar vuelta al cojín siempre en el sentido de estos. Comenzar por el centro del caracol que dibuja el segundo galón: suspender los 2 p. en cada una de las 3 letras D, E, F, hacer esta trencilla como se ha dicho arriba; después del punto 11, retirar el alfiler de la letra D y atarlo con el *crochet de la siguiente manera: clavar el crochet entre* los dos p. atados, enganchar uno de los hilos de los bol. procedente del 11, atraerlo en hebilla hacia afuera de los dos p. (fig. 34), hacer pasar el segundo bol. a través de la hebilla (fig. 35), sacar los dos bol. y vuélvase a clavar el alfiler. Atarlo de la misma manera a E, después a F; después a 1, 3, 5, etc. Continuar la trencilla en espiral: en 21: con el p. de relleno y el p. más cercano, un pétalo de guipure hasta 22, clavar un alfiler en la pasada doble que la termina y hacer un segundo pétalo hasta 23; de 23 a 24 trenzar los 2 p.; un pétalo atado al crochet en la pasada doble p. 22 o montando sobre el mismo entre los 2 pétalos; un cuarto pétalo hasta 25; una trenza atada en 21; después otra atada a 23; una trenza atada *a 29; otra hasta 21, donde los 2 p. vuelven a ocupar* su lugar para continuar la trencilla de 26 a 32. En la cruz de 33 colgar 2 p., trenzarlos; en 34 cambiar el p. de izquierda de la trenza con el p. de relleno de la trencilla, en una pasada doble. Continuar la trenza y la trencilla; en 3 clavar un alfiler en una pasada doble de la trenza, y atar hacia la izq.; 38 como 34; 37 como 35, etc. A la izq. atar la trenza en 40 y 42, después de este punto atar a la izq. de la trencilla, en el punto 20. 43 como 34. Continuar la trencilla sola; después de 45 atar en 23 Repetir bajo A, B, C, para la trencilla del pie; atar en 31 y los demás alfileres del espiral que se le acercan, y después en 25 y 24. En 50 hacer al mismo tiempo la trencilla de pie y la de la 2ª espiral hasta 53. Los 4 pétalos de guipure: 56, 57, 58, 59, 60. Guiarse por orden de los números y las explicaciones procedentes para terminar el motivo atando la extremidad de la trencilla en espiral a los puntos 73, 74 y 75; anudar y cortar los 6 hilos. El 63 corresponde al 33; atar la trenza en zig-zag en el *punto 70 después de 34 etc.*



Fig. 42.



Fig. 43.



Fig. 44.



Fig. 45.



Fig. 46.



Fig. 47.



Fig. 48.



Fig. 49.



Fig. 50.

5.º **Puntilla del Brasil** (fig. 44). — Se distingue por los fondos a o. de g. de pasadas redondas, con motivos de tela de casam. ensartados con hebras gruesas de hilo de lino plano o mejor, con hilo para fondo de tapicería, dibujando muy a menudo hebillas u ojetes.

6.º **Guipure y Puntilla Cluny.** (Fig. 45 y 46). El nombre de Cluny se da a las puntillas finas de Puy. El guipure Cluny se compone de pasadas de tela y de filet, con cruces, estrellas, y otros motivos en pétalos y cuadrados de guipure. Con respecto a la puntilla, no lleva ni pasadas de tela ni de filet; se ven en ella, a veces, pétalos y cuadriláteros de guipure; pero sobre todo trenzas de Val. solas, dibujando líneas rectas, círculos dentados en picote e imitando el punto cortado.

7.º **Punto de París** (fig. 47). — Tejido especial en malla octogonal parecida a la malla de casamiento, reemplazando cada agujerito redondo de este fondo por una pasada doble. Dibujo imitado de la Val. sin tanto matíz, los p. de la malla sirven solamente sin p. auxiliares para este dibujo, que se rodea de un cordoncillo.

8.º **Valenciennes** (fig. 48). — Tejido especial llamado: "de Val.", dibujo todo en pasadas de tela, muy mate; para obtener esta opacidad: clavar un alfiler un poco atrás del motivo de tela, sobre los pasos ya ejecutados, por encima del lugar donde ensancha y espesa, suspender varios p. (llamados p. auxiliares) en esta alfiler, tomarlos en la cadena de pasadas; terminando el motivo, cortar todos los hilos añadidos en su salida y en su entrada en la tela contra esta. La Val. simplificada sólida, casi tan linda y más rápida de ejecutar que la Val. a la antigua, se compone de un tejido de Dieppe muy torcido y de un dibujo en pasada de tela, sin p. auxiliares.

9.º **Brujas.** — Dibujos llamados "planos" en forma de flor, hojas, tallos, mallas de pasadas de tela y pasadas de filet con hebra gruesa en torzal y a veces a nervio. Pasada de malla, es decir pasada de fondo; motivo atado entre ellos al crochet como la puntilla rusa y por medio de barretas trenzadas.

10º *Malinas.—Tejido a mallas hexagonales ejecutadas*

sin alfileres, llamado "fondo de espejo", exige gran habilidad y cuidado. Dibujo en losange, cuadraditos mates en escaso relieve, etc. Las Malinas a la antigua se componen de rocallas Luis XV en pasadas de tela y torzal fino en cordonillo en hilo plano con calado a los bol. a mallas más grandes o más pequeñas que el fondo (fig. 49).

11.º **Blonda o puntilla Española.** — (Fig. 50). Se llamaba así en su origen a causa del tono empleado en su confección; no se hace ya más que en negro o en blanco con dos sedas distintas: una fina para el fondo, y otra más gruesa, algo torcida, para las flores; el fondo y las mallas son los del Chantilly.

12.º **Chantilly** (fig. 51). — Fondo de tul, dibujo en pasadas de tela, calado en diversos tejidos en los motivos, el conjunto en seda fina, negra o blanca; torzal en cordoncillo grueso de seda.

13.º **Brujas** (llamada también puntilla duquesa). — Se ejecuta por las obreras que hacen el punto de Inglaterra y la aplicación de Bruselas. Esta labor se hace en hilo muy fino en un fondo de trenzas más ligero; en los motivos: calados a la aguja y una agrupación de motivos hechos enteramente a la aguja.

14.º **Aplicación de Bruselas.** — Preparar todos los ramilletes y follajes uno por uno en pasada de tela, con hilo muy fino, torzal y nervios muy acentuados, añadiendo y quitando bolillos en cada detalle si es necesario.

Poner el ramillete sobre una tela de ingeniero, con el lado derecho de la puntilla en contacto con la tela. Aplicar sobre los ramilletes una faja de tul Bruselas (hecho a máquina), hilvanarlo y coser todos los detalles en puntada ladeada, (bordado en blanco). Recortar el tul debajo de los calados de los motivos y afuera de los dientes.

Coser una trencillita a los bol. sobre el borde superior.

15.º **Punto de Inglaterra** (fig. 52 y 53). — Los mismos dibujos que la aplicación de Bruselas, pero más delicados con calados al bol. o a la aguja. Fondo de tul hecho completamente a mano y a la aguja en hilo muy fino (Véase **fondo de tul** o puntilla a la aguja).


Fig. 51.


Fig. 52.


Fig. 53.

16.º **Punto de Milán.** — *Grandes follajes* al estilo antiguo que hacen a parte, al bol. y se aplican a la aguja, sobre tul u otro tejido mecánico calado, con ciertos puntos de malla a veces a la aguja.

17.º **Punto de Génova.** — Motivos al bolillo sin mayor finura, parecidos a galones de tela, o trencilla, dibujando flores y arabescos. En el interior de las flores, calados variados de **puntillas Renacimiento** (calados a la aguja). Fondo de tul en mallas cuadradas y torcidas a la aguja. El punto de Génova se imita con trencillas de puntilla Renacimiento.

Los Lanzamientos. - (Deportes)

I Definición. — II Lanzamiento de la bala. — III Lanzamiento del disco. — IV Lanzamiento del martillo. — V Lanzamiento de la jabalina o dardo. — VI Consejos

I Definición general

Son ejercicios deportivos especiales, que consisten en arrojar lo más lejos posible, siguiendo reglas precisas, un objeto de dimensiones y de pesos igualmente reglamentarios.

Estos ejercicios comprendidos en los concursos atléticos, entran, desde el punto de vista de la orientación deportiva en las carreras a pie. Como en éllas, existen los campeonatos y sus records.

En ningún caso, un atleta puede confundirse; son ejercicios de naturaleza puramente atlética, que hacen trabajar a todo el organismo (principalmente los músculos de los brazos y del abdomen).

Ellos requieren previamente, para ser practicados con éxito, una fuerza muscular relativamente grande.

II Lanzamiento de la bala

a) **Material y pista.** — La bala es una esfera de fundición, cuyo peso reglamentario es de 7 kilogramos 250.

Se practica en pista blanda, para que la huella de la bala sea perceptible. El sitio del cual se lanza la bala está limitado por un círculo de dos metros de diámetro, empleándose para ello la cal y cuya línea es de 3 cmts. por lo menos de ancho. Manera uniforme en las carreras a pie.

b) **Método reglamentario para lanzar la bala.** — En una sola mano, y en el momento del esfuerzo y del tiro, esta mano debe estar por encima y por delante del hombro, y no detrás y abajo.

Además, bajo pena de nulidad del tiro, el que lo arroja no debe salir fuera del círculo de lanzamiento hasta que el objeto arrojado haya caído en tierra.

La distancia del tiro se mide de la manera siguiente: se medirá una línea que pase, desde la marca hecha por la bala al caer, en su parte más cercana al círculo, hasta la parte interior de su circunferencia, continuando dicha línea hasta su centro. El lanzamiento de la bala deberá hacerse con la mano absolutamente desnuda.

Queda rigurosamente prohibido el uso del brazalete de cuero o de cualquier otro material colocado en la muñeca.

Se puede efectuar el lanzamiento de la bala con impulso o sin él. En el primer caso como el impulso está

limitado por el diámetro del círculo, es necesario saber calcular el esfuerzo, para no traspasarlo.

Unicamente la práctica contínua puede suministrar la noción justa o precisa del impulso.

La manera habitual, y al mismo tiempo, la más correcta de efectuar este lanzamiento, es la siguiente:

Al iniciar el lanzamiento, la bala tomada en una sola mano, debe colocarse cerca del hombro derecho, un poco hacia arriba y adelante, sosteniendo la bala con los dedos prolongados en forma de canasta; luego se debe colocar el pie derecho sobre el límite extremo de la circunferencia, en razón de la dirección del lanzamiento, de modo de obtener la mayor extensión de terreno posible; el brazo izquierdo tendido lateralmente sin rigidez, el pie izquierdo debe colocarse unos 50 cmts. hacia adelante, el cuerpo medio inclinado hacia la derecha.

Se debe detener bruscamente la pierna derecha doblegando la izquierda, luego colocar rápidamente el pie derecho contra el talón izquierdo y mantenerse en esa posición hasta que la bala caiga sobre la superficie.

La bala se arroja de la misma manera con el brazo izquierdo, pero naturalmente la posición y los movimientos de los miembros inferiores y superiores son diametralmente inversos.

En el caso en que el lanzamiento se realice sin impulso, el atleta debe colocarse lo más cerca posible del borde del círculo en la dirección del lanzamiento, y desde allí debe efectuarlo con el solo esfuerzo de su brazo.

c) **Pruebas.** — Este lanzamiento tiene sus competencias oficiales, como las carreras a pie.

En estas pruebas, cada competidor tendrá derecho a lanzar tres veces la bala, y los seis mejores clasificados tendrán derecho a tres más.

A cada competidor le será acreditado el mejor de sus lanzamientos. En éste como en todos los lanzamientos que se efectuen con círculo, se considerará tiro nulo, si el competidor, después de haber entrado en el círculo y haber iniciado el lanzamiento, toca con cualquier parte de su cuerpo, vestimenta o aparatos, el terreno fuera del círculo o pisa el borde superior del mismo.

Para abandonar el círculo, el competidor deberá esperar a que el objeto lanzado haya tocado el suelo. Además, deberá estar de pie, prefectamente en equilibrio, y salir por la mitad posterior del círculo, lo cual será indicado por medio de una línea marcada con cal o tiza, prolongada hacia el exterior.

El borde superior del círculo estará al mismo nivel que el del terreno circundante.

El record mundial es de 16 mts. 04 cmts. ; el sudamericano de 13 mts. 39 ctms. y el nacional de 12 mts. 475 mm.

III Lanzamiento del disco

a) **Material y pista.** — El disco se compondrá de un aro pulido de metal, firmemente sujeto a un disco de madera, con dos placas de bronce a ambos lados, acopladas en el centro, con el fin de poder rectificar el peso correcto.

Las placas de bronce serán circulares, teniendo un diámetro no menor de 51 milímetros ni mayor de 57 milímetros.

Las caras del disco serán exactamente iguales y no tendrán puntas, salientes ni huecos. Las caras se abrirán en un plano que va desde el aro a una circunferencia concéntrica con el círculo de 254 mm. de diámetro.

La dimensión mayor será un círculo, de diámetro no menor de 22 centímetros.

El espesor en el mismo centro, en una línea perpendicular al diámetro, no será menor de 445 mm.

El espesor a 254 mm. desde el centro, será exactamente el mismo como en el centro.

El espesor del aro, a una distancia de 625 mm. de su borde, no será menor de 127 mm. El borde del anillo será redondeado como un sector de un círculo perfecto.

El peso completo del disco pronto para usar no será menor de 2 kilos. Podrá también usarse un disco de metal, siempre que sus medidos, condiciones y peso, estén de acuerdo con las disposiciones reglamentarias.

b) **Manera de efectuar el lanzamiento.** — Todos los modos son permitidos. Para que un tiro sea válido, se necesita simplemente: 1º. que el punto de caída se produzca en una parte comprendida por el trazado de dos líneas que, formando un ángulo parten del centro del círculo; 2º. que el lanzador no haya pisado fuera del círculo, hasta que el disco haya tocado tierra.

Siendo facultativa la manera de efectuar los lanzamientos del disco, los estilos de los atletas son muy variables.

El más sencillo consiste en balancear muchas veces el disco bajo el brazo para imprimirle un impulso grande, permaneciendo el disco casi en forma horizontal, los dedos replegados sobre el borde metálico inferior, el pulgar estirado sobre la superficie exterior, y arrojarlo rapidamente en la dirección indicada.

Otro estilo, mucho más complicado y que requiere mucha práctica, para ser utilizado con éxito, es el estilo clásico de los campeones, que consiste en lo siguiente: balancear el disco con el brazo derecho, el cuerpo casi doblado sobre la pierna derecha, el pie izquierdo a 30 o 40 cmts. del pie derecho formando un ángulo alrededor de 45º; después girar hacia la izquierda sobre la punta del pie izquierdo, llevando rápidamente el pie derecho a unos 50 cmts. hacia adelante y hacia la izquierda del pie izquierdo; continuar girando en el mismo sentido, esta vez sobre la punta del pie derecho, y el atleta habiendo cumplido así una vuelta completa, el pie izquierdo viene a colocarse nuevamente a unos 50 cmts. delante del pie derecho.

Es en el momento preciso, en que el cuerpo vuelve a aparecer de frente, cuando el brazo derecho, que se ha mantenido con rigidez durante esas vueltas, ejecutando una especie de molinete, debe soltar el disco, que requiere del atleta un esfuerzo del tronco.

Todavía existen otros modos. La práctica solamente, puede indicar el que mejor conviene a las disposiciones naturales del lanzador.

El tiro se mide de la misma manera que en el lan-

zamiento de la bala, salvo que en vez de deducir de la distancia total, 1 metro, se resta 1 mt. 25.

Competencias. — Son del mismo género que las del lanzamiento de la bala. El record mundial es de 49 mts. 90 cmts., el sudamericano de 44 mts. 38 cmts. y el nacional de 40 mts. 655 mm.

IV. Lanzamiento del martillo.

a) Material y pista. — La cabeza será una esfera de plomo o de bronce rellena de plomo o hecha de hierro fundido.

El mango será hecho de alambre de acero rígido, en una sola pieza, sin nudos, de no menos de 3 mm. de diámetro, o de cuerda de piano N.º 36 de 2.591 mm. de diámetro. El mango puede ser atado por uno o ambos extremos a manera de lazo

La manija puede ser constituída de uno o dos alambres, pero debe ser rígida y sin articulaciones.

Los competidores tienen el derecho de someter al Comité Organizador para su aprobación, un modelo de manija diferente del oficial, y si resulta reglamentaria se permitirá el uso de la misma. Cualquier competidor podrá usar tal martillo.

El mango debe estar unido a la cabeza por medio de un pivote o alacrán, fijo o movible (a munición), y a la manija por medio de una atadura. El peso completo no será menor de 7 kilos 257. La longitud total no será mayor de 1.22 mts. Se emplea la misma pista que para el lanzamiento de la bala (círculo de 2 metros de diámetro).

b) Manera de lanzar el martillo. — Se requieren, para la validez del tiro, las mismas condiciones que para el lanzamiento de la bala.

El lanzador describe con el martillo, por encima de su cabeza, un molinete horizontal cada vez más rápido.

Luego, cuando el atleta juzga que el impulso es suficiente, arroja el martillo en el preciso momento en que se encuentra de frente a la pista de lanzamientos.

El tiro se mide de la misma manera que para el lanzamiento de la bala.

c) Pruebas. Se originan el mismo género de competencias que para los otros lanzamientos ya indicados. El record mundial es de 57 mts. 77 ctms., el sudamericano de 50 mts. 15 ctms. y el nacional de 39 mts. 38 ctms.

V. Lanzamiento de la jabalina

a) Material y terreno. — La jabalina será de madera, con una punta aguda de hierro o de acero. Será construída de tal modo, que el espacio entre la punta más lejana y el centro de gravedad, no sea mayor de 110 centímetros ni menor de 90.

La jabalina tendrá alrededor del centro de gravedad una agarradera formada por una envoltura de cuerda de algodón, de 16 centímetros de ancho, sin salientes ni cortes en la madera y de modo que no queden flecos.

No tendrá otra agarradera que la mencionada, cuya circunferencia en ambos bordes no excederá la de la jabalina por más de 25 mm.

La extensión de la jabalina completa no será menor de 2 metros 60 cmts.

El peso total no será menor de 800 gramos cuando esté completa.

El lugar de donde se efectúa el lanzamiento será marcado por una simple línea de cal de 7 centímetros de ancho por 3.66 metros de largo, por lo menos. Esta línea será colocada a nivel de la pista.

b) Manera de arrojar la jabalina. — Existen dos estilos, el estilo clásico y el libre. En ambos modos, para que el tiro sea considerado válido se requieren dos condiciones: 1.o que el atleta, al efectuar el impulso tomado a la carrera, no pase con ninguna parte de su cuerpo, la línea que limita el lugar de donde debe efectuarse el lanzamiento, hasta que la jabalina toque en tierra; 2.o que la punta de la jabalina se clave en la tierra antes que otra parte de ella, la haya tocado.

La jabalina será tomada por la empuñadura. La distancia del lanzamiento será medida desde el lugar en el que la punta de la jabalina haya tocado por primera vez,

siguiéndose una perpendicular tirada desde ese punto hasta la línea de lanzamiento o su prolongación. Si la jabalina se rompe mientras está en el aire, la tentativa no se contará como ensayo, siempre que en sus demás partes el lanzamiento haya sido ejecutado correctamente.

Solamente podrán emplearse en los campeonatos las jabalinas impuestas por el jurado o comité organizador.

En el estilo clásico, la jabalina debe ser tomada por el medio, por el lugar de la empuñadura. El lanzador, tomando la jabalina y colocándola por encima del hombro derecho, el codo replegado, la punta de la jabalina dirigida un poco hacia arriba en el sentido del lanzamiento, tomando un impulso de 8 a 10 metros, después cuando ha llegado a unos dos metros de la línea de lanzamiento, el lanzador dirige ligeramente el brazo hacia atrás para efectuar enseguida bruscamente su detención; lanzando la jabalina hacia adelante con todas sus fuerzas, con un violento esfuerzo de la columna vertebral y extendiendo totalmente su pierna derecha, imprimiéndole a la jabalina una trayectoria bastante elevada.

En el estilo libre, como su nombre lo indica, todos los modos de lanzamiento son permitidos.

El mejor, como para el lanzamiento del disco, es el de utilizar el que mejor convenga a las disposiciones naturales del atleta.

c) **Pruebas.** — Se efectúan el mismo género de competencias, que para el lanzamiento de la bala y del disco. Además, en ciertos campeonatos especiales de jabalina, la clasificación final se realiza, sumando las mayores distancias alcanzadas en los lanzamientos con ambas manos. El record mundial es de 71 mts. 01cts., el sudamericano 59 mts. 865 mm. y el nacional de 51 mts. 58 ctms.

VI. Consejos de entrenamiento comunes a los diversos lanzamientos

La práctica del lanzamiento, cualquiera que sea el instrumento con que se realiza, requiere ante todo mucha fuerza y habilidad en detenerla.

Para desarrollar el sistema muscular, es necesario practicar "cinchadas" y arrojar objetos de distintos pesos; y la habilidad en la detención de la fuerza, ejercitándose en lanzar pequeños objetos, tales como piedras.

Practicar el lanzamiento lo más amenudo posible, pero moderadamente entre tiro y tiro, de modo de no fatigar mayormente los músculos del hombro con el lanzamiento particular a que el atleta se dedica.

En fin, cultivar sobretodo la ciencia de la impulsión, que es muy importante, en razón de los límites restringidos fijados especialmente para cada lanzamiento.

Estudiar la práctica de los diversos modos, y cuando se ha adquirido la convicción de que uno de ellos es el mejor, el que le conviene más, practicarlo asiduamente de modo de poseer su mecanismo con absoluto dominio, en la forma de movimiento reflejo.

EL "SOLOMITE"

NUEVO MATERIAL DE CONSTRUCCION NACIONAL

Práctico, liviano y económico. — Aislador del frío, del calor y del sonido. — Chapas de fibras vegetales fuertemente comprimidas y armadas con alambre de acero.

El Solomite es un material de construcción esencialmente utilizado en la fabricación de nuevos techos, tabiques y cielorasos. Se fabrica en forma de chapas de 1.50 de ancho y largos variables hasta 4 mts. siendo su espesor 5 cmts. La paja fuertemente comprimida a una presión de más de 7 atmósferas, queda rígidamente aglomerada por una armadura de alambre de acero galvanizado de alta resistencia.

Las propiedades de este material de reciente fabricación entre nosotros, son notables desde todo punto de

vista, y están abonadas por una larga práctica y efectiva experimentación realizada en otros países como Francia, Inglaterra y Alemania. Infinidad de certificados de ensayos técnicos de oficinas experimentales comprueban sus relevantes condiciones como material resistente a los esfuerzos mecánicos, al calor, al fuego, a la acción de los insectos, al sonido y al frío. Su resistencia al fuego ha demostrado que es prácticamente incombustible. En la misma forma se ha demostrado que es imputrescible y de duración indefinida, por las observaciones hechas sobre materiales colocados, encontrándose el material en las mismas condiciones en que fué colocado, al cabo de varios años de su aplicación.

Su propiedad como material aislador del frío y del calor es tal, que una chapa de 5 cmts. de espesor es equivalente a un muro de ladrillo de 60 cmts.

Como material de resistencia a los esfuerzos de flexión se ha comprobado que entre pisos de solomite con vigas a 1.50 de separación y recubiertos con una capa de 5 cmts. de espesor de hormigón sin armar, resisten perfectamente una sobre carga útil de 400 kgs. por mt. 2.

Por el hecho de ser un material muy liviano (300 kgs. por mt. 3) el mt2. de 2 cmts. de espesor peso 15 Kgs. y revocado de ambos lados alcanzando el espesor de 8 cts., el peso total del muro será de 60 kgs. por m2. Este peso tan reducido, implica una considerable economía en lás construcciones, reduciendo considerablemente las cimentaciones, vigas y columnas y demás elementos resistentes que entran en la obra. Las estructuras pueden ser de hierro, madera o cemento armado indistintamente. Una vez hechas las estructuras, el Solomite se fija a ellas fácil y rápidamente, y dadas las dimensiones de las chapas, el relleno de las mismas es cuestión de momentos comparado con el tiempo necesario para conseguir el mismo resultado con ladrillos. Esta rapidez, representa también una ventaja muy grande, comparada con el tiempo que se necesita en cualquier otro procedimiento constructivo conocido, por lo que se reduce la duración de la obra y también por que el muro está seco y

en condiciones higiénicas, una vez seco el revoque. Cosa que no sucede en los muros de ladrillo, que requieren varios meses para estar en condiciones de sequedad que permitan la habitación de la construcción de acuerdo con los dictados de la higiene. La aplicación de los revoques y enduídos, ya sean de cal, cemento o yeso, no presenta dificultad de ninguna especie, y cualquier operario, en pocos minutos, está en condiciones de hacerlo en la misma forma que si se tratara de los materiales que se usan corrientemente.

Datos, informaciones y documentos serán proporcionados a los interesados que los soliciten a la Fábrica de Solomite. Santa Lucía. Depart. de Canelones.

LA LUCHA

LA LUCHA CLASICA. — LA LUCHA LIBRE

La lucha es un excelente deporte para obtener el desarrollo completo y perfecto de todos los músculos y también del sistema respiratorio; pero su práctica exige un lugar determinado, equipado con lo necesario (tierra, arena o aserrín) o bien una alfombra muy acolchada. Por medio del ejercicio de la lucha se obtiene resistencia, respiración firme, decisión, y fuerza, y con el jiu-jitsu, que poco se practica entre nosotros, y que es el único deporte que exige enérgica resistencia en las torsiones del torso, se obtiene un hermoso desarrollo de los músculos de los flancos: oblicuos, transversales, etc., como puede observarse contemplando las hermosas estatuas de los atletas de la antigüedad.

La lucha clásica en la antigüedad se consideraba un honor tal que mereció hasta nuestros días el título de lucha greco romana. La cuestión del peso juega un gran pa-

pel en la lucha clásica, pues muchos golpes se basan en el juego de báscula del adversario. En la lucha libre, en la que se hace bascular al adversario agarrándole de las piernas, por ejemplo, esta paridad de peso ya no es necesaria. Un hombre de 60 kilos tumbará muy bien a otro de 100. Pero esta ventaja queda perfectamente contrabalanceada por el riesgo que lleva en sí la lucha libre. Así es como un hombre pesado, cogido brutalmente por las corvas y arrojado contra el suelo, por una presión de la cabeza a nivel del vientre, dará una caída terrible. A veces, se apoya con la mano o sobre el codo, y, no solamente se disloca la muñeca o se desarticula un hombro, sino que, muy amenudo, se rompe el brazo. En Suiza, donde la lucha libre es muy bien acogida por los pastores en los grandes concursos regionales, los accidentes de esta naturaleza se cuentan por docenas. Más adelante describiremos algunos golpes de tan brutal deporte; pero, en principio, es recomendable la lucha clásica, mucho menos peligrosa y mucho más interesante. en la lucha clásica, contrariamente a lo que sucede en la lucha libre , no hay que agarrar al adversario más abajo de la cintura.

Uno de los adversarios queda vencido cuando los dos hombros tocan el suelo al mismo tiempo, aunque no sea sino por espacio de un segundo. Rodar sobre los dos hombros no significa una derrota si no ha habido una ligera parada.

Principales golpes de la lucha clásica. — Los fanáticos de la lucha Greco-Romana estiman que existen cincuenta y dos golpes de lucha. En verdad, no hay más que doce golpes que es indispensable conocer. Son esos los que se repiten constantemente en las grandes exhibiciones.

Para la mayor claridad de nuestras explicaciones, supondremos que uno de los dos luchadores es negro y que el blanco le ataca.

Cinturón de frente. — Primero: el blanco agarra al negro pasando los brazos alrededor de su cuerpo, pegando su pecho contra el de su adversario, y le levanta del suelo. Segundo: imprime al negro un balanceo muy violento de izquierda a derecha y en el momento mismo en que

los pies de su adversario se encuentran bastante altos, el blanco, doblándose sobre las piernas y apoyándose en la rodilla derecha, derriba al negro. Tercero: le acompaña al suelo en la caída y apoya su pecho contra el de su adversario, para impedirle que se voltée (figs. 2, 3 y 4).

Parada a oponer. — 1.o Desde el momento en que uno queda agarrado por la cintura, arquear los riñones y apoyar ambas manos contra la frente del adversario, que no puede así mantener su presa.

2.o Al sentirse uno tirado contra el suelo, torcerse vigorosamente sobre sí mismo y apoyarse sobre el pecho, o, al menos, sobre un lado.

3.o Si uno no ha sido tirado de golpe sobre los dos hombros, formar el **puente.** Al finalizar la enumeración de los golpes se hallará explicación de esta parada que se presenta muy a menudo cuando se lucha. (figs. 3 y 4).

Cinturón posterior. — Puede realizarse contra un adversario en pie o colocado de cuatro patas sobre el suelo. En este último caso, el atacante, (el blanco), se coloca a la derecha de su adversario, y le toma pasando sus brazos debajo de su torso a la altura de las costillas falsas, y se yergue. Así quedan nuestros dos adversarios en pie, exactamente como si este ataque se hubiera producido en esta actitud.

1.o El blanco levanta al negro 0 M. 40 del suelo y, arqueándose, le sostiene contra sí solamente con el brazo izquierdo, luego, pasando su brazo derecho debajo del brazo derecho del negro, le agarra la nuca, formando así una especie de llave.

2.o El blanco balancea al negro de izquierda a derecha, lanzándolo de golpe con un movimiento de su torso y con un empujón del brazo izquierdo y, cuando las piernas se encuentran en el punto más elevado, el blanco, bajándose rápidamente, se apoya sobre el hombro izquierdo tirando del negro, que sostiene con el brazo derecho por medio de una llave. Bien ejecutado este movimiento tiene que derribar al negro sobre sus dos hombros. (figs. 5, 6 y 7).

Paradas. — 1.o Desde el momento en que uno se

siente agarrado y ligado por la cintura, poner las dos manos sobre las muñecas del adversario, tomando un punto de apoyo sobre el cual uno se levanta, entrando el vientre para escapar mejor del abrazo, y al mismo tiempo lanzarse hacia adelante. En tal caso los brazos del blanco se separan dejando un espacio libre; si es vigoroso y puede volverse a atraer al negro, este último tiene que dar vuelta sobre sí mismo, brutalmente, y encontrarse frente a frente con el blanco el cual opondrá la parada **de frente**. (Ver cintura de frente), que es irresistible.

2.o Cuando el negro, bien agarrado, siente que se le baja al suelo, debe torcerse bruscamente sobre sí mismo de izquierda a derecha. Este movimiento le permite apoyarse en un solo hombro y llegar a tomar la parada **del puente**, (fig. 8).

Cinturón en flexibilidad. — Muy peligroso en su realización. No se empleará sino cuando se lucha sobre alfombra muy doble o en abundante aserrín.

1.o El blanco toma al negro exactamente como en el **Cinturon posterior** (fig 1), pero le levanta muy alto y lo carga de tal manera, que los hombros del negro se hallan arriba de la frente del blanco.

2.o Sosteniendo enérgicamente al negro contra sí, a fin de que no resbale, el blanco se deja ir hacia atrás en flexibilidad, formando un arco de círculo. Se comprende fácilmente que los hombros del negro, que sobrepasan los del blanco, son los primeros que dan contra el suelo. El blanco marca un tiempo, afloja el brazo, se suelta y se levanta.

Siempre la cabeza del negro toca primero; además esta caída es muy violenta, no puede acompañarse, es decir, *retenerse*, y el choque es formidable para la nuca del negro. Es de recomendarse la mayor prudencia en el empleo y uso de este golpe. (figs. 9 y 10).

Paradas. — 1.o desde el momento en que uno se siente agarrado, oponer la parada indicada para resistir al cinturón posterior. Pero si el adversario es muy robusto, si os lleva a pesar de todo y os levanta, tomar rápidamente un punto de apoyo sobre las muñecas, desatarse en



altura y, cuando el adversario parte en flexibilidad, retorcerse sobre sí mismo, a fin de llegar al suelo casi de frente. En tal caso el blanco es el que toca por sí mismo al suelo con los hombros (figs. 11 y 12).

Cinturón al revés. — Se realiza cuando el hombre se encuentra a gatas. 1.o El blanco se coloca frente al negro, le agarra tomándole con los brazos por el torso y le levanta: tomado así el negro tiene pues la cabeza hacia abajo. 2.o El blanco se dobla sobre las piernas y, manteniendo al negro contra sí, posa con todo su peso sobre la nuca del negro, tirado al suelo. Si este último no resiste, sus dos hombros tocan, y queda vencido. No plantar nunca brutalmente al adversario contra la cabeza; además de que esto está absolutamente prohibido y acarrea la descalificación, le puede matar o, al menos causarle una grave lesión de la médula o de los bronquios **(accidente frecuente y consecutivo de esta caída, determinada muy a menudo también por el cinturón en flexibilidad)**, (figs. 13, 14 y 15).

Parada. — Apoyarse contra el brazo y al fin sobre la cabeza, torcerse sobre sí mismo, o dar vueltas sobre la cabeza de tal manera, que escapando del apretón de su adversario, que acaba apoyándose sobre las rodillas, quedando a gatas sobre el suelo, lo que obliga al adversario a repetir todo el ataque, o abandonarlo. (fig. 16).

Vuelta de cabeza. — Una de las más usadas en la Lucha Greco-Romana y al mismo tiempo la menos peligrosa de realizar.

1.o Enfrentándose los adversarios el blanco agarra el brazo de su adversario por encima del codo.

2.o Al mismo tiempo el blanco, dando vuelta sobre sí mismo de derecha a izquierda, pasa su pierna derecha ante el negro y le coge con su brazo derecho el hombro y la cabeza, es decir que, sin dejar la presa de la mano izquierda, su mano derecha se coloca sobre el hombro del negro.

3.o Encontrándose el negro cargado así sobre los riñones, el blanco se dobla sobre las piernas y, dando vueltas sobre sí mismo de derecha a izquierda, se lanza sobre el suelo como si pretendiera apoyarse contra la espalda. Ahora bien, encontrándose el negro entre el blanco y el suelo, es él el que queda tumbado sobre los dos hombros (fig. 17, 18 y 19).

Paradas. — 1.o Desde el momento en que uno se

siente agarrado por el brazo derecho, seguir la atracción y saltar hacia adelante y sobre la derecha.

2.o Si el advesario hubiera llegado a tomaros la cabeza, en el momento preciso en que él se vuelve, colocad vuestra mano izquierda en la base de los riñones del adversario y empujad con fuerza, anulando así, toda posibilidad de continuar el ataque. (fig. 20).

Vuelta de caderas en cinturón. — La misma preparación que para la vuelta anterior, salvo que el brazo derecho del blanco al pasar debajo del brazo izquierdo del negro, le rodea el flanco y la espalda. La caída al suelo se lleva a cabo de la misma manera que con la otra vuelta de caderas. (fig. 21).

Paradas. — 1.o Saltar igualmente desde el momento en que el brazo derecho sea tomado.

2.o *Cuando el blanco pasa su brazo derecho alrededor* del torso del negro, este último, con su mano izquierda libre debe ejercer una presión sobre el lado derecho de la cabeza del blanco, quién, molesto por esta presión que le inclina la cabeza sobre un lado, no puede ya asegurar su presa de torso, ni indicar útilmente la vuelta de caderas. (fig. 22).

Vuelta del brazo. — Golpe excesivamente peligroso que hay que ejecutar con la mayor prudencia, si no se quiere uno exponerse a romper o, al menos, a dañar seriamente el brazo del adversario.

1.o Los adversarios se enfrentan teniendo el blanco el pie izquierdo hacia adelante y este agarra con su mano derecha la muñeca izquierda del negro.

2.o Casi al mismo tiempo, el blanco tiene que tomar *con su mano izquierda el brazo izquierdo del negro* a la mayor altura que pueda, cerca del sobaco; todo el peligro se halla en este segundo ataque.

3.o Asegurando estas dos acciones, el blanco se hecha hacia atrás y carga al negro sobre su hombro izquierdo, colocando su hombro debajo del sobaco del negro.

4.o Doblándose sobre las dos piernas el blanco se apoya sobre las rodillas y hace balancear por sobre sí mismo al negro, dirigiéndole de tal manera, que debe llegar a ponerlo sobre los dos hombros.

El blanco colocado a gatas a la derecha del No atacar nunca tomando el brazo por en medio del biceps y volverse cambiando este brazo sobre el hombro, donde puede romperse. Algunos malos luchadores, en el deseo de dar un golpe decisivo, no titubean en hacerlo; de donde resultan sensibles accidentes, (figs. 23, 24 y 25).

Paradas. — 1.o Desde el momento en que el blanco coge el brazo del negro, éste tiene que seguir la atracción y saltar hacia adelante del lado por donde tiran de él.

2.o Si el blanco ha reaccionado a tiempo para hacer de nuevo frente al ataque, el negro tiene que colocar la mano libre a la base de los riñones del blanco y empujar con vigor.

Decimos la mano libre pues este golpe de lucha se hace lo mismo a la derecha que a la izquierda. (fig. 26).

Rodeo del brazo, de pie y en el suelo

Rodeo del brazo, de pie. — Oposición al ataque por el **cinturón delantero**. El negro, al haber marcado un cinturón delantero, colocados sus dos brazos en el torso del blanco, se hallan debajo de ambos sobacos de este último.

1.o El blanco dando vuelta sobre sí mismo, de izquierda a derecha, coge al mismo tiempo la muñeca izquierda del negro con su mano derecha y el brazo izquierdo por encima del codo, con su mano izquierda, haciendo pasar todo su brazo izquierdo muy afuera.

2.o Echándose entonces hacia atrás el blanco carga al negro sobre su espalda y, haciéndole dar vuelta, un poco como en la **vuelta de caderas**, le echa contra el suelo acompañándole, es decir cayendo sobre la rodilla izquierda e inclinándose y rodando sobre el negro (fig. 27, 28 y 29).

Parada. — Desde el momento en que uno se siente cogido, llevar la pierna derecha muy hacia adelante del adversario, quién, topando contra este contra fuerte, no puede llevar a término con éxito el final del golpe (fig. 30).

Rodeo del brazo, en el suelo. — Lo hace el hombre colocado a gatas al que, situado a su izquerda, intenta darle un golpe cualquiera con el brazo derecho.

El blanco colocado a gatas a la derecha del negro (éste también a gatas), se ampara de la muñeca izquierda de éste último, con su mano derecha, coloca su presa de la mano izquierda por encima del codo izquierdo rodando sobre sí mismo de derecha a izquierda *arrastra sobre sí al negro, quién, si apunta a tiempo, llega* por los dos hombros, aplastado contra sus hombros, por el peso del otro (fig. 31).

Parada. — Desde el momento en que el negro se siente aprisionado, debe, permaneciendo sobre su rodilla derecha, alargar su pierna izquierda que, formando un contra fuerte, no permite que el blanco lo haga rodar (fig. 32).

Vuelta de la cabeza. — *Llamado vulgarmente golpe* de Arpin, se ejecuta de la siguiente manera: El blanco finge atacar al negro en cinturón delantero, lo que obliga a ese a bajar la cabeza y a inclinar el torso hacia adelante. Desde el momento en que el blanco ve el cuello del negro alargado hacia él, con gran rapidez, cruza las manos y va a agarrar el cuello del negro, de tal manera que su mano derecha se coloca en plano sobre el lado derecho del cuello del negro y su mano izquierda sobre el lado izquierdo. Desde el momento en que estas dos manos se han amparado del cuello, el blanco se vuelve y, cargando al negro sobre su espalda, le hace hacer la voltereta lanzándose el mismo sobre sus rodillas, la frente casi contra la alfombra y manteniendo su presa vigorosamente. El negro, cuando el golpe se ha *llevado* bien, se apoya en sus dos hombros, debiendo el blanco tenerle así por espacio de uno o dos segundos. (figs. 33, 34).

Recoger los brazos en el suelo. — Estando los hombres a gatas, el blanco a la derecha del negro.

1.o El blanco coge con su mano derecha la muñeca izquierda del negro, después, con su mano izquierda agarra el brazo izquierdo del negro, teniéndole por arriba del codo.

2.o Coloca su hombro izquierdo contra el pecho del negro y, tirando brutalmente del brazo, da vuelta al adversario sobre la espalda sosteniendo con su hombro iz-

quierdo, que hace presión sobre el pecho del negro (fig. 35 y 36).

Parada. — Alargar la pierna izquierda como en el golpe precedente.

Recogiendo los hombros y cabeza en el suelo. — (Este golpe puede darse en pie). Los dos hombres, de rodillas, o a gatas, el blanco a la derecha del negro:

1.o Colocando su mano derecha sobre la nuca del negro, pasa su brazo derecho apoyando el hombro debajo del brazo derecho del negro y con su mano va a agarrar la nuca del negro del lado del hombro izquierdo;

2.o Asegurada esta presa, el blanco, al hacer tracción y apoyo con su mano derecha, sobre la nuca del negro, le hace hacer piruetas sobre su hombro izquierdo debajo del torso. Si el blanco mantiene vigorosamente esta presa, el negro rueda suavemente sobre ambos hombros (figs. 37 y 38).

Parada. — Desde el momento en que el negro se apercibe de que el blanco coloca su brazo izquierdo y sitúa el hombro debajo de su torso, debe saltar de lado sobre la izquierda, soltándose a cada salto.

El puente. — El puente es una posición de resistencia que permite al luchador echado de espaldas no llegar a tocar el suelo con los dos hombros. No necesita más que arquearse no apoyándose en el suelo sino con: 1.o los pies; 2.o la cabeza; o la cabeza y un hombro. Cuando el adversario afloja su presa, con un movimiento brusco de torsión sobre sí mismo, el luchador colocado en puente, se vuelve a colocar de vientre, encontrándose en menos peligro.

GOLPES PROHIBIDOS. — **Tener al adversario por las manos o los dedos. El collar de fuerza que oprime al adversario. El retorcimiento de los brazos. La torsión de los dedos, el gancho de pierna, el aplastamiento de las vértebras; no golpear nunca, ni tocar nunca las piernas del adversario. En el suelo o en pie, no hacer nunca resistencia al adversario enganchándose por medio de las piernas.**

Consejos. — Aconsejamos no permanecer mucho tiempo en el suelo; cuando ha fallado un contacto con el suelo y el adversario, al tenderse sobre el vientre, los

brazos en cruz, lo obliga a levantarle por completo soportando su peso, haciendo imposible la presa, hay que levantarse e intentar otros ataques. La cortesía y hasta la confraternidad deben regir los asaltos de lucha. Desde el momento en que un camarada parece estar sufriendo, es preferible renunciar a la victoria, antes que exponerse a causar un accidente.

La Lucha, considerada desde el punto de vista del desarrollo conveniente de los músculos y de las vías respiratorias, debe practicarse por espacios de diez minutos, poco más o menos, con descanso de cinco minutos. Hay que evitar el polvo, hay que luchar encima de alfombras limpias, sacudidas a menudo o bien sobre una capa de aserrín recubierto por una lona muy estirada.

REGLAMENTO. I. — Los participantes en los Concursos Olímpicos e Internacionales lucharán unos contra otros, en las siguientes categorías de peso:

1	Peso Gallo (Bantam)	hasta	58 Kgs.
2	" Pluma	"	62 "
3	" Liviano	"	67 ½
4	" Mediano (A)	"	75
5	" Medio Pesado	"	82 ½
6	" Pesado	arriba de	82 ½

El pesaje tendrá lugar el día del concurso y en forma tal que sea terminado dos horas antes del comienzo del mismo.

Si el concurso durase más de un día, los competidores deberán pesarse cada dos días y no deberán sobrepasar en más de dos kilos el peso que corresponde a la categoría a que pertenece. Deberán ser pesados desnudos (neto) y sometidos a un exámen médico, para prevenir casos contagiosos. Hasta el final del concurso los participantes tienen el derecho de pesarse cuantas veces lo desearen.

II. Se emparejarán a los participantes para cada reunión, de acuerdo con el número de orden obtenido por el sorteo. Sacarán los números del sorteo los competidores

o las personas designadas por ellos. El aparejamiento se efectuará de modo tal que los competidores de un mismo país no queden, en lo posible, aparejados entre ellos.

III. Se colocará un reglamento y una lista para anunciar los resultados y el aparejamiento de cada reunión.

Los competidores a quienes por sorteo les toque luchar juntos, deberán hacerlo en la primera rueda. Si el número de competidores es impar, aquel a quién le haya tocado el número más alto, pasará sin puntos en contra a la próxima rueda y en su colocación para el aparejamiento en esa rueda será el primero.

Mantendrá su colocación hasta que el competidor que haya salido impar, en la misma forma que él, es decir, poseyendo el número más alto después del suyo, no lo haya pasado.

La condición de impar es un derecho ganado únicamente por sorteo y que no se puede sacar sino en el caso en que, de los tres competidores salidos, que deben participar en el concurso final, los dos anotados en el tablero de la rueda precedente, hubieran ya luchado juntos.

IV. El aparejamiento tendrá lugar del modo siguiente: Se comienza por el nombre del competidor que se encuentra arriba el cual tiene por adversario al que posea el número más cercano al suyo, pero no haya luchado todavía con él. En la segunda reunión: Si no hubiera habido impar en la vuelta precedente, lucharán 1-3, 2-4, 5-7, 6-8, etc.

Si hubiera habido impar: impar 1-2-3, 4 y 5, etc., así de igual manera para las reuniones siguientes. Si en esa forma dos compatriotas salieran juntos habrá que saltear un nombre.

Las uñas de los competidores deberán cortarse cortas; no se permite luchar con anillos, brazaletes, zapatos con hebillas, etc., es decir con todo aquello que podría herir al contrario. Los competidores deberán presentarse al público en malla y llevar ajustado un cinturón y un suspensor. La malla debe cubrir el cuerpo desnudo, desde la mitad del muslo y no puede tener un escote de más de dos palmos alrededor del cuello y del brazo (20 ctms.)

El uso de zapatos con tacos o suelas guarnecidas de clavos, está prohibido así como también untarse las manos, los brazos o el torso con sebo u otra materia grasa.

V. Todo encuentro deberá durar hasta que uno de los competidores dentro del tiempo máximo fijado para los combates, sea vencido según las reglas.

El tiempo máximo de cada asalto es de 20 minutos sin interrupción. El cronometrista anunciará la hora en alta voz cada cinco minutos.

VI El cuadrado debe tener por lo menos 5 metros por 5 y el tapiz (colchón) un espesor, por lo menos de 10 centímetros. Quedará libre un espacio de 1 metro y medio a partir de los bordes del tapiz.

VII. Antes del asalto los competidores deberán colocarse en los rincones diagonales del tapiz. Al comenzar el asalto saldrán de esos puntos, se acercarán uno al otro y se estrecharán la mano derecha, soltarán la misma y colocándose frente a frente comenzarán el asalto. Terminado éste, los competidores se estrecharán nuevamente la mano.

VIII. El jurado se compondrá de un árbitro y dos jueces. Los compatriotas de los competidores no podrán hacer de jueces en los asaltos en los cuales estos tomen parte; esta disposición se adopta para evitar parcialidades

La derrota se declarará:

1) Si el árbitro declara puesta y uno de los dos jueces confirma esta declaración.

2) Si el árbitro declara puesta y los dos jueces no hacen objeción a esta declaración.

3) Si el árbitro no ha podido ver la puesta y los dos jueces la declaran.

Si la puesta no se hubiera conseguido en los 20 minutos fijados, los tres jueces deberán depositar su voto en las manos del Presidente del Concurso, quien, de acuerdo con los mismos, nombrará al vencedor y al vencido.

La declaración del vencedor por el juez es obligatoria.

El mandatario de la Federación Internacional designará los jueces por sorteo.

Deberá formar una Comisión de tres miembros, incluso el representante de la Federación Internacional, la cual tendrá el derecho de rechazar de los jueces designados para encuentros ulteriores, aquellos que estuvieren mal orientados o que no juzgaren en forma equitativa.

IX. Los resultados del concurso deben ser computados sobre la base de puntos malos recibidos, en la forma siguiente:

El competidor que coloque a su adversario sobre los hombros, recibirá 0 punto malo. En el caso de que el asalto terminara sin que ninguno de los adversarios hubiera sido puesto, el jurado designará el vencedor y el vencido por medio de los boletines de voto.

La victoria obtenida por puntos, puesto que el objeto que es colocar al adversario no ha sido conseguido, deberá ser clasificado con 1, punto malo, mientras que el competidor vencido tendrá 3 puntos malos.

Después de 5 puntos malos se declarará eliminado el competidor. A los competidores que hayan perdido la oportunidad de clasificarse en la misma rueda, se les considera como vencidos al mismo tiempo. Si sucediera que los aspirantes al tercer puesto fueran vencidos en la misma rueda y con el mismo número de puntos malos, se les emparejará para el tercer puesto, si no se hubieran ya encontrado juntos.

X. La lucha no podrá comenzar, ser interrumpida o darse por terminada, sinó cuando lo ordene el árbitro por medio de su silbato. Ningún competidor tiene derecho, por consiguiente, a proponer a su adversario pasar del borde al centro del tapiz.

Al volver a tomar posiciones en el suelo, el competidor que debe ir debajo se colocará con sus dos manos y dos rodillas tocando el tapiz, simultáneamente, mientras que el competidor que va arriba, indica la continuación de la lucha, tocando de inmediato a su adversario.

Está prohibido embestir, y si esto ocurriere, el árbitro tiene derecho de reprender al competidor que lo hiciere, así como también a hacer poner de pie a ambos.

XI. Son prohibidas las tomas por debajo de las cade-

ras. En general, los competidores no pueden tomarse del cuerpo sino con las palmas de las manos, con excepción de los brazos y manos. Se prohibe tocar la cara al adversario entre la línea de la boca y las cejas. La toma de garganta está prohibida, así como también agarrar la malla del adversario o su cinturón. Está prohibido golpear, dar puntapies, arañar, o tirar del cabello. La toma del metacarpo se permite: la torsión de los dedos se prohibe.

XII. En esas tomas que se hacen en posición de pie y por detrás, estando el adversario dado vuelta, con la cabeza abajo — cintura al revés — el competidor que la haga deberá tocar con una rodilla el tapiz en el momento que lo levanta y antes que la parte superior del atacado toque el tapiz.

XIII. Hay que hundir el puente, lo que quiere decir que está prohibido levantar y dejar caer al adversario (choques rudos a tierra). No se permite hundir el puente en dirección de la cabeza.

XIV. En la llave a la americana (hammerlock), y enrollamiento de los brazos (backlammer), está brohibido levantar el antebrazo más alto que cuando ya se encuentra formado un ángulo recto con la parte superior del brazo.

XV. La rotación de los brazos se considera buena mientras que el antebrazo no sobresalga en el sentido de la cabeza, la dirección del punto culminante a la espalda opuesta. Para levantar el brazo del adversario, no hay que tener por la mano, la dirección del punto del hombro opuesto del lado que ataca. Está prohibido solamente forzar hacia atrás el antebrazo de éste o extenderlo.

XVI. Si por hacer uso de una toma prohibida o contraria a las reglas, el que la hace queda en situación desventajosa, el asalto debe continuar sin interrupción.

XVII. Las ventajas procedentes de una toma contraria a las reglas, pueden ser anuladas, aún cuando el competidor ya haya soltado al adversario.

XVIII. Las violaciones a las reglas deben cesar en lo posible, sin que los competidores suelten sus tomas. El deber del juez para con el competidor que comete por segunda vez una violación es:

a) Hacer cesar la irregularidad;

b) Hacer largar la toma.

c) Hacer levantar los competidores.

d) Descalificar al competidor que comete una irregularidad. (Es necesario, sin embargo, según las reglas, que el competidor sea llamado dos veces al orden antes de ser descalificado).

En caso de irregularidad grave, la descalificación puede hacerse inmediatamente sin aviso previo y por mayoría de votos de los miembros del jurado.

XIX. Si el competidor, por motivos ajenos a su voluntad, se encuentra imposibilitado de seguir el asalto (accidentes en la ropa, hemorragia nasal, caída sobre la cabeza, fuera del tapiz, u otro caso aceptable) el árbitro podrá suspender el encuentro por dos veces de cinco minutos cada una.

Si pasado este tiempo el competidor no puede continuar, debe ser declarado vencido.

XX. En cada encuentro, el árbitro deberá juzgar la superioridad y establecer el valor de ciertas posiciones, sobre la base de la actividad desplegada, sin considerar la posición de arriba o abajo del competidor.

Hay que comprender como actividad, todos los esfuerzos hechos para tumbar al adversario.

Pasividad. Se entiende por pasividad toda acción tendiente a trabar una toma, parar continuamente las tomas sin tender a la actividad, huir fuera del tapiz, empujar al adversario fuera del tapiz, acostarse continuamente boca abajo, hacer esfuerzos estando en posición a tierra, para mantener siempre en esta posición al adversario que está abajo, etc.

XXI. Las reglas de descalificación deben aplicarse lo más rigurosamente posible al o a los competidores que luchen en forma pasiva.

XXII. Si en la posición en tierra, el competidor que se encuentre arriba, no ensaya ninguna toma durante 3 minutos, debe ser llamado al orden y pasado un minuto, el árbitro tiene el derecho de hacer levantar a los competidores y continuar la lucha en pie.

XXIII. Hay que tomar en consideración la colocación en tierra de un competidor según la toma hecha. No deberá computarse como punto malo para un competidor cuando, como resultado de una toma hecha por él para colocar a su adversario en tierra, él mismo queda en esa posición.

XXIV. Si después de diez minutos de lucha en posición de pie, los Jueces no pueden formarse una opinión sobre las ventajas de uno u otro, el árbitro de acuerdo con los Jueces debe incitar a los competidores a colocarse en posición a tierra; si ninguno de ellos quisiera hacerlo, el árbitro obligará a uno de ellos por sorteo.

La lucha en tierra se considerará como lucha regular, con la sola diferencia que no se puede durar para un competidor más de tres minutos; después de este tiempo si los competidores no se encontraran en situación crítica deberán cambiar de posición.

XXV. Durante el asalto, las piernas solo desempeñarán papel pasivo. Se prohibe todo empuje o presiones activas de aquellas.

XXVI. Se prohibe al árbitro y a los jueces, mientras dure el asalto, hablar con otras personas que no sean las del jurado.

XXVII. El árbitro debe interrumpir el asalto, cuando observe que en la posición en tierra, la continuación de una toma no puede suceder sino fuera del tapiz; debe hacerla continuar en tierra y en el medio. Debe juzgar de la misma manera los saltos que pueda dar un competidor fuera del tapiz, con el objeto de provocar una posición de pie al competidor que se encuentra en tierra.

XXVIII. Si luchando de pie, los dos competidores sacan los dos piés fuera del tapiz, la lucha debe interrumpirse y continuarse en el medio.

Se entiende que hay excepciones en el caso en que los adversarios se encuentren tomados sobre el tapiz, y en que el competidor, en condiciones de superioridad pueda llevar a su adversario al medio de aquel sin largar o cambiar la toma.

Este punto de las reglas no se refiere, naturalmente, a las posiciones de tierra.

XXIX. Los competidores que no se presentaren o no mostraren disposición para comenzar el asalto cinco minutos después del llamado reglamentario, serán considerados vencidos. Durante el primer día de los que dure el Concurso este tiempo de tolerancia es de quince minutos (siempre que haya razones aceptables).

XXX. Los competidores que abandonen un asalto sin motivo justificado, bajo el punto de vista médico, serán excluídos de otros asaltos.

XXXI. Si una parte cualquiera del cuerpo de un competidor, excepto la cabeza, cae fuera del tapiz, la adjudicación o no del caído es una cuestión de juicio. En caso de que los piés del adversario sobresalgan del tapiz (como resultado de una acción), la puesta no podrá declararse sino en el caso en que los hombros toquen el tapiz antes que los pies toquen el piso.

XXXII. El vencedor del asalto es aquel de los competidores que al final del mismo tiene menos puntos malos. En caso de empate de puntos malos, los resultados obtenidos uno sobre el otro deciden la victoria. En caso de asalto empatado, los compeidores deben ser pesados inmediatamente; el más liviano obtiene la mejor clasificación.

XXXIII. Con respecto a todas aquellas cuestiones que no preven las presentes reglas, el mandatario de la Federación, en primer término; el Jurado del Concurso en segundo, y la Sección de lucha Greco Romana de la Federación Internacional de Lucha en tercero, son los llámados a decidir.

XXXIV. En los Concursos Internacionales organizados por el Campeonato Olímpico de Europa, podrá participar un competidor por nación en cada una de las distintas categorías de peso, y en todos los demás Concursos Internacionales tres competidores por nación en cada categoría. Si en los Concursos Internacionales, una categoría no está representada por ningún competidor extranjero, el Concurso en esa categoría será considerado como nacional. En los concursos internacionales que deben durar varios días, la disposición del tiempo debe hacerse en

forma tal que cada luchador no tenga una permanencia de más de ocho horas por día. En las luchas por Campeonatos pueden distribuirse solamente tres premios por categoría.

XXXV. En las luchas organizadas por los Campeonatos Olímpicos y de Europa, hay que tratar, en lo posible, que solamente los árbitros y los jueces internacionales reconocidos por la Federación Internacional, sean llamados para actuar después.

El Congreso o la Confederación precedente al Concurso, está encargada de la organización de la vista de los Jueces.

LUCHA LIBRE

Sobre todo para esta clase de lucha no nos cansaremos de recomendar la prudencia.

A continuación describiremos algunos golpes muy fáciles de realizar, pero que acarrean caídas relativamente brutales.

En ningún caso, el hombre que se siente lanzar a tierra, deberá llevar la o las manos atrás de sí para apoyarse contra el suelo, pues, en caso de caída algo brusca, puede dislocarse la muñeca, romperse el brazo o desarticularse el hombro. Desde el momento en que uno se siente embarcado hay que encogerse y apoyarse en la caída sobre la espalda bien arqueada, agarrándose del adversario (figs. 39 y 40).

Regla. — En lucha libre, un hombre se considera vencido desde el momento en que la nuca, los hombros o las posaderas han tocado el suelo.

La lucha en tierra se usa mucho; desde el momento en que se ha parado un golpe, los dos hombres tienen que volverse a encontrar parados frente a frente.

Cintura de lado con pase de pie. — El blanco, tomando al negro en cintura de frente, pero ligeramente ladeado, coloca su talón derecho detrás del talón izquierdo del negro y empujando brutalmente se deja caer sobre él (figs. 41 y 42).


Fig. 25
Fig. 26
Fig. 27
Fig. 28
Fig. 29
Fig. 30
Fig. 31
Fig. 32
Fig. 33
Fig. 34
Fig. 35
Fig. 36
Fig. 37
Fig. 38
Fig. 39
Fig. 40


Fig. 41
Fig. 42
Fig. 43
Fig. 44
Fig. 45
Fig. 46
Fig. 47
Fig. 48
Fig. 49
Fig. 50
Fig. 51
Fig. 52

Parada. — Apartar el pie y pasarlo muy hacia atrás.

Cintura con toma de pierna. — El blanco toma al negro, con un brazo que le pasa alrededor del torso, después, con la otra mano que le ha quedado libre, tomar una pierna que tira hacia sí en altura. El negro se balancea y el blanco se deja caer sobre él. (fig. 43).

Parada. — Empujar la cabeza del adversario con ambas manos y desde el momento en que se le haya hecho soltar su presa, voltearse y lanzarse contra el suelo apoyándose en sus dos manos, de frente (fig. 44).

Toma de piernas doble. — En medio de una serie de fingimientos agacharse rápidamente, agarrar las dos corvas de su adversario y balancearlo empujándole el torso con la cabeza (fig. 45).

Parada. — Desde el momento en que uno se siente agarrado por la corva, volverse para atrás y lanzarse uno mismo contra el suelo, cayendo a gatas (fig. 46).

Cabalgadura. — Los dos adversarios se hallan frente a frente. El blanco ataca.

1.o Se agacha, agarra con su mano izquierda la parte posterior del muslo del negro y con su mano derecha la corva izquierda;

2.o Pasa su cabeza por entre las piernas del negro, que se encuentra así, a caballo sobre su nuca;

3.o A su antojo, el blanco, levantándose ligeramente balancea, al negro ante sí, o, levantándose por completo, lo lanza tras de sí (figs. 47, 48 y 49).

Paradas. — Si el negro se siente proyectado ante el blanco, es decir de manera que vaya a caer de espalda. Debe voltearse y recibirse, es decir, apoyarse en la caída, sobre las manos, de frente.

Si el blanco se levantara para lanzarse detrás de sí, desde el momento en que se siente levantar, el negro debe doblar enérgicamente el torso hacia adelante y lanzarse a sí mismo sobre las manos. En este último, caso, es el blanco, arrastrado, el que cae, sobre todo si el negro en su caída hacia adelante, ha cogido entre sus piernas la cabeza del blanco, quien, entonces, cae por su propia presa con el negro sentado sobre el pecho. Esta cabalgadura

no la aconsejamos de ningún modo y no lo hemos indicado sinó para dar la parada, en el caso en que uno de nuestros lectores fuera sorprendido por este ataque. (figs. 50, 51 y 52).

Consejos. — No entusiasmarse nunca en demasía. Tratar de acompañar al adversario lo más posible y no luchar sino sobre alfombras muy gruesas, (alfombra "tapiz" o colchón) de aserrín de 25 a 30 centímetros de espesor; pues esta lucha es en extremo peligrosa y se asemeja más al combate que a un deporte.

Reglamento para los Concursos. — 1.o En todos los concursos habrá un árbitro, dos jueces, un cronometrista y dos pesadores.

No corresponde a los jueces determinar una puesta, pero los dos deberán llevar cuenta, por escrito, de los puntos marcados por los competidores. Cuando no hubiere puesta, el combate se decidirá según los datos suministrados por los jueces.

En caso de desacuerdo entre los jueces, por designar cada uno un ganador distinto, o si hubiere empate de puntos, el árbitro, deberá dar su decisión a favor de uno u otro de los competidores. Sin embargo, si la igualdad es tal que no pudiera decidirse, le queda la facultad de hacerles luchar cinco minutos suplementarios. Si después de este tiempo los jueces se encontraren aún en desacuerdo, o los puntos anotados dieran nuevamente empate, el árbitro tendrá la obligación de designar un vencedor, sin que sea permitido realizar ningún otro tiempo suplementario.

La decisión sobre una caída, o puesta, que haga finalizar el encuentro, puede darla únicamente el árbitro.

Aparte de las atribuciones, ya mencionadas, que tienen los jueces, el control absoluto del encuentro lo tiene el árbitro, cuya decisión final será inapelable.

Además, el árbitro tiene pleno poder para resolver cualquier cuestión que pudiera suscitarse en el curso de un combate, y que no se encuentre determinada en el presente Reglamento.

Los jueces asignarán puntos a cada competidor, por las tomas bien definidas que hicieren y que dieren por resultado una ventaja.

En el caso en que ni uno ni otro de los competidores hubiera demostrado una superioridad evidente sobre su adversario, el fallo deberá inclinarse a favor de aquel que hubiera demostrado una mayor energía en el ataque.

Toda Asociación promotora u organizadora de un concurso, deberá hacerse responsable de la competencia de las personas que llenen las funciones de árbitros y jueces.

En los concursos de los Juegos Olímpicos o Campeonatos Mundiales, el nombramiento de los árbitros y jueces, podrá hacerlo únicamente el Consejo de la Federación Internacional. Los nombres de las personas destinadas a llenar estas funciones deben ser comunicados por escrito al Consejo de la Federación Internacional, por la Asociación que rige éste deporte en el país al cual éstas pertenecen. El Consejo en ningún caso permitirá a cualquier persona desempeñar las funciones de árbitro o juez, si su nombramiento no ha sido hecho conforme a las reglas.

No se pueden nombrar árbitros o jueces, o permitir que participen en cualquier forma que sea en la organización o dirección de un Concurso, a los profesionales del deporte, instructores o entrenadores.

2.o **El tapiz.** — Los combates se realizaran en el suelo o sobre una tarima que no pase de 1 metro 22 centímetros (4 piés de altura). Su forma será cuadrada, de no menos de 7 metros 93 centímetros (26 piés) por lado. Esto a fin de permitir un espacio, alrededor del tapiz, de un mínimo de 1 metro 22 centímetros entre los bordes del tapiz y los de la tarima. Los costados de la tarima deben estar cerrados por medio de tablas en pendientes.

Las dimensiones del tapiz, no deben ser inferiores a 4 metros 88 centímetros (16 piés) por lado. Su espesor mínimo será de 7 centímetros y medio (3 pulgadas) y guarnecida con una cubierta de lona o de otro material similar. Los costados deben ser sólidamente atados de modo que quede asegurada una superficie tersa.

No habrá postes ni sogas sobre la tarima ni a su alrededor.

3.o **El sorteo.** — El sorteo de los competidores se ha-

rá de modo tal, que se impidan los "byes" después de la primera rueda, salvo cuando un hombre se retire por una razón cualquiera. Los ganadores sucesivos, serán entonces sorteados por pareja, rueda por rueda, evitando en lo posible, y esto hasta la reunión final, que dos competidores de una misma nacionalidad luchen juntos. Los asaltos preliminares se decidirán por una sola puesta. En el asalto final será vencedor el que gane dos asaltos, por lo menos, contra el mismo competidor. El ganador de estos asaltos será el campeón del concurso. Los competidores que hubieren sido derrotados por él, competirán juntos por el segundo puesto, después de haber sido aparejados como más arriba se indica. Los que hubieren sido vencidos por el ganador del segundo puesto, competirán entre ellos por el tercero.

4.o **Uniforme de los competidores.** — Los competidores estarán convenientemente cubiertos desde el cuello hasta la mitad del muslo con trajes cerrados, sin mangas y llevarán un calzoncillo ajustado de atleta, bajo la malla. Podrán estar descalzos o con zapatillas, zapatos o botines, debiendo ser estos últimos de cuero flexible, lona o goma y sin guarniciones de metal.

No deben usarse cinturones ni ligas con cierre de metal, así como tampoco anillos, (como se ha indicado al tratar de las generalidades del juego). El árbitro observará que las uñas de los competidores sean cortas y que no tengan sobre el cuerpo ningún vendaje, aceite, grasa, ricino u otro producto que pudiera incomodar o lastimar al adversario, o dar ventajas al que los use.

5.º **Los asaltos.** — La duración de un asalto es de diez minutos (salvo en los casos mencionados en la Regla N.o 1). Si durante estos 10 minutos el asalto no se definiera por puesta, la decisión se dará según los puntos concedidos por los jueces. (Ver Regla N.º 1).

Durante el transcurso del asalto, el cronometrista anunciará con voz clara y fuerte, el final de cada minuto. Si por una razón cualquiera hubiere una interrupción durante el asalto, el cronometrista no debe llevar cuenta del tiempo perdido.

El asalto comenzará a una señal dada por el cronometrista. Los competidores se estrecharan la mano, soltarán rápido, retrocederán, y serán considerados como que están luchando.

Los competidores podrán agarrarse en el sitio y de la manera que quieran, salvo las siguientes, que no son permitidas: agarre de los cabellos, las carnes, las orejas, las partes privadas de la ropa; torsión de los dedos de las manos, o piés; pegar, dar puntapiés, hundir el codo, los dedos o el puño en el cuerpo, tirar del cabello, dar golpes de cabeza, o estrangular, así como ninguna toma que ponga en peligro, ya sea la vida o un miembro del cuerpo del adversario, o que tenga por objeto castigar al adversario, o causarle un dolor capaz de obligarle a rendirse.

Se permiten los apretones y las zancadillas. No se permite usar el Nelson entero, estrangulamientos, "Flyng Mare": es decir tomar el brazo del adversario sobre el hombro de uno mismo, dejándolo a éste atrás y voltearlo hacia adelante, por encima del cuerpo, con el brazo dado vuelta, es decir, palma de la mano hacia arriba, toma de los pies con torsión de dedos, tijera alrededor de la cabeza o cuerpo (scissors), martillo (hammerlock), brazo o pierna flejada sobre la espalda con balance interpuesto.

Cuando los competidores se encuentran sobre el tapiz, el árbitro, que es el responsable por la duración del tiempo, no permitirá a aquel que se encuentre en posición dominante, quedarse más de dos minutos, a menos que al terminar este tiempo, se encuentre empeñado en un ataque, de resultas del cual a juicio del árbitro, se pueda producir una puesta inmediata.

Si no fuera así, el árbitro dará orden a los competidores que tomen posición de pie en el centro del tapiz.

Si la cabeza o la espalda de une u otro de los contendientes sobresale del tapiz, el árbitro ordenará que se separen y que vuelvan al centro de aquel. El competidor que se encontraba arriba volverá a tomar su posición dominante y, si lo desea, la misma toma que tenía cuando la separación.

Si los dos competidores salen completamente del tapiz, el árbitro ordenará volver al centro y continuar en po-

sición de pie. En este caso no les permitirá conservar la toma que tenían.

Si uno de los competidores sale completamente del tápiz, el árbitro ordenará la suspensión, y continuarán en el centro con las mismas tomas que tenían en el momento de la separación.

6.° **Penas.** — Si un competidor persiste en salirse de los límites del tapiz, el árbitro está autorizado a descalificarle.

Usar o intentar usar una toma prohibida después de dos advertencias del árbitro, significa la descalificación del competidor que lo hace.

Esto se aplica a un solo asalto, pero si durante un concurso, un competidor hubiera demostrado, a juicio del árbitro, intención de conseguir la victoria por medio de tomas prohibidas, a la primera tentativa que hiciere, el árbitro solicitará su descalificación inmediata, haya sido o no advertido dos veces.

Por rehusar separarse cuando el árbitro lo ordene o por hacer uso de aceite, grasa, etc. (Ver. Regla 4.°) un competidor deberá ser descalificado.

La puesta. — Una puesta se define en la siguiente forma:

Colocación de los dos hombros del adversario sobre el tapiz durante el tiempo suficiente para permitir al árbitro la comprobación de que tocan netamente o han tocado aquel.

Nota: Considerando la necesidad de mencionar las distintas categorías de peso, y como en los últimos reglamentos no figuran, se transcriben a continuación los que figuran en el Reglamento de la Federación Amateur Internacional de Lucha, en el año 1922.

Las categorías son las siguientes:

1	Peso	Gallo (Bantam)	hasta	56 kgs.
2	"	Pluma	"	61 "
3	"	Liviano	"	66 "
4	"	Medio Liviano	"	72 "
5	"	Mediano	"	79 "
6	"	Medio Pesado	"	87 "
7	"	Pesado	más de	87 "

LUCHA JAPONESA (*Jiu-Jitsu*)

Deportes preliminares. Para defenderse. Manera de entrenarse

El jiu-jitsu que traducido literalmente quiere decir "rompe músculo", comprende dos partes muy diferentes: las Llaves y los Golpes. Las llaves tienen dos acciones muy distintas, según se hagan a fondo o superficiales. En el primer caso desarticulan el miembro y provocan el arranque de los tendones o, por lo menos, su distensión. El miembro queda por mucho tiempo inmovilizado y, ciertas *lesiones de los tendones, y ciertas roturas son incurables*, lo que demuestra que hay que obrar con suma prudencia, aún en los casos de defensa propia, al valerse de este sistema defensivo.

El jiu-jitsu no debe considerarse sino como un medio de defensa en el bagaje de un deportista inteligente. No hay que pensar que se obtenga la rapidez y habilidad ne*cesarias para la ejecución de los golpes, ni siquiera de los* más simples, después de dos o tres ensayos, siguiendo la lectura de un tratado especial. Con el "jiu-jitsu" sucede como con la esgrima en que, el "golpe derecho", que es el más simple, no lo ejecutan con maestría sino muy raros virtuosos.

La característica del "jiu-jitsu" reside en que el *"jiu-jitsu" no opera nunca sin punto de apoyo y en que* escapa, cuando es hábil, a todos los golpes, pues no resiste a ninguno. La única manera de pegar un buen puñetazo a un adepto del "jiu-jitsu", es la de sostenerle con una mano y pegar con la otra del modo siguiente: Agarrar el cuello del adversario con la mano izquierda y atraerle a sí, mientras con la mano derecha se le atizan *puñetazos, "crochets" conocidos en el box a la inglesa*, contra el pecho, el flanco y la barba, (alternando por "upper cuts"), que alcanzarán al contricante en el pecho, si se inclina y en la barba. (fig. 1).

Deportes preliminares. — Entrenándose previamente en la Lucha Greco-Romana, se adquiere la habilidad de

agarrar rápidamente al adversario de cualquier manera (Ver anteriormente). La lucha dará así precisión y firme asiento sobre ambos pies. Se practicará también el **box-inglés**, única manera de adquirir gran movilidad de piernas y los múltiples y justos emplazamientos de las manos. Se comprende que si se estudia el box-inglés, con el fin de obtener habilidad en el jiu-jitsu, habrá que hacer los asaltos a mano abierta sin cerrarla nunca. Sea cualquiera la parte del cuerpo a donde se dirijan los golpes, estos tendrán que ejecutarse de dos maneras: 1.o — Golpeando con el corte de la mano (lado de la mano en donde se halla el índice); 2.o Colocando la mano solamente, cuyos dedos tendrán que agarrar con energía la parte en contacto. En una palabra, este entrenamiento al box-inglés producirá una habilidad igual para golpear o agarrar. En fin, el ejercicio indispensable es el de las caídas de espalda y de lado. Para dejarse caer de espaldas, sin peligro, hay que: 1.o doblar una de las piernas llevando la otra tendida hacia adelante y dejarse caer francamente, redondeando la espalda y bajando ligeramente la cabeza; 2.o Recibirse amortizando el choque. Este resultado se logra golpeando el suelo con la mano abierta, y los antebrazos. Por supuesto que estos dos golpes contra el suelo deben preceder a la llegada del cuerpo, para el cual los dos brazos constituyen un resorte suavizante.

La caída de lado es más difícil y tiene que estudiarse con prudencia, pues conduce a choques dolorosos sobre la parte de la nalga que cubre la tuberosidad del fémur llamada **"grand trochanter"**. Se cae de lado, doblando la pierna del lado escogido para la caída y recibiéndose al mismo tiempo sobre el lado de la pierna doblada y sobre el antebrazo y la mano colocada de plano sobre el suelo. La pantorrilla, el muslo, el antebrazo y la mano, tienen que llegar al mismo tiempo. Evitar en este choque de presentar la nalga, que no hace más que seguir el movimiento. No recibirse nunca sobre la mano solamente, pues se corre el riesgo de dislocarse la muñeca (figs. 4-5).

Para defenderse. — El jiu-jitsu tiene eso de maravilloso, y es que, cuando la situación parece desesperada,

el adversario, por el contrario, es quien se halla en el mayor peligro.

LOS GOLPES. — 1 **Golpes con el canto de la mano:** Si el adversario esta de frente y os amenaza, sin bastón y sin cuchillo, golpearle a vuestro gusto: 1.o a la base de la nariz (sobre el labio superior) y dar el golpe ligeramente de abajo para arriba; 2.o al cuello, sobre la parte conocida vulgarmente por el nombre **"manzana de Adán"**; 3.o sobre el cuello a cuatro dedos de la parte inferior de la oreja; *4.o en el hueco del estómago; 5.o en el tercio* superior del brazo un poco más abajo del hombro; (fig. 6); 6.o en el antebrazo, un poco más arriba de la muñeca, sobre la parte que sigue al dorso de la mano (fig. 7); 7.o en el flanco derecho, por encima del hígado, este golpe tiene que darse con la mano derecha (fig. 8); 8.o debajo del corazón, dar el golpe con la mano izquierda (fig. 9); sobre la cara interna del muslo, poco más o menos en el medio (fig. 10); este golpe provoca la caída del adversario; *10.o sobre la rótula, dar el golpe con violencia,* de adelante hacia atrás, pero solamente cuando la pierna está estirada, (fig. 11.º); es inútil golpear si la pierna está doblada. En tal caso, hay que hacerlo de arriba para abajo, por encima de la rótula, de manera que se magulle el tendón del músculo extensor del muslo y llevar momentáneamente una debilidad en el músculo.

2. ***Puntapiés:*** — *Golpear en punta: 1.o sobre las rodillas*; 2.o sobre las tibias, justamente entre la rodilla y el pie; 3.o con el taco, y dando el golpe de atrás para adelante, aplastar los dedos de los pies.

3. Adversarios de espalda o de lado. — Pero si el adversario se halla situado de lado o de espaldas, es decir si tenéis que vencer a un enemigo que se entrega o va a entregarse a la agresión contra uno de vuestros amigos, además de los puntos precedentes que se pueden alcanzar, *conviene: 1.o golpear arriba* del cuello, a la base del cráneo y bien en el eje de las vértebras. Golpe llamado vulgarmente "del conejo"; 2.o sobre la parte muscular colocada arriba de los omóplatos (fig. 12); 3.o a la base de los flancos, de cada lado de la columna vertebral (fig.

13); 4.o sobre la parte más saliente de las nalgas, por un golpe muy seco que venga de arriba; 5.o sobre las corvas (fig. 14); 6.o sobre el tercio superior y posterior del brazo (triceps) (fig. 15); **Con los piés:** con la punta del zapato, golpear sobre el tobillo subiendo y, si se quiere romper el hueso, golpear por encima del tobillo. Este último golpe se ejecuta cuando el adversario se presenta de lado y se prepara a golpear de frente con un cuchillo a uno de vuestros amigos. En la imposibilidad de desarmarle, lo mejor es cortarlo por la base.

Todos los golpes que acabamos de indicar pueden ejecutarse en el ataque de la misma manera que para la defensa, y por lo tanto no los repetiremos.

Las llaves. — Se da este nombre a tomas que inmovilizan ante todo un miembro y que, acentuados y ejecutados a fondo, producen la rotura o el arranque de los tendones, músculos y, a veces, de las articulaciones de los huesos. Supongamos que un adversario se precipita sobre vosotros, armado de un cuchillo, lo mejor es tiraros al suelo (sobre la espalda) y recibirle con la retención de vuestros dos pies, los cuales, primero deberán tocarle sobre la rodilla y en el bajo vientre; si a pesar de esto, después de haberle debilitado por medio de golpes repetidos, consideráis conveniente el provocar su caída, colocaréis la siguiente llave, ejecutada con los pies.

1.o Acostaros del lado derecho y llevar todo el peso del torso sobre el antebrazo derecho colocado bien de plano sobre el suelo (fig. 16 y 17); 2.o mantener la pierna derecha plegada y móvil y por medio de desplazamientos oportunos, acercaros al enemigo y tomar contacto debajo de una de sus rodillas (sobre la parte anterior de la pierna) con la parte de abajo de vuestro pie izquierdo, colocado en ángulo recto con vuestra pierna; 3.o desde el momento en que habréis obtenido este contacto, agarrar con la parte superior de vuestro pie derecho, formando gancho, la parte posterior de la pierna de vuestro adversario, por su base, a la altura de los tobillos (figs. 18-19); 4.o desde el momento que se hayan establecido estos dos contactos, tirar de la pierna derecha y empujar con la


Fig. 1.

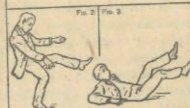

Fig. 2. Fig. 3.


Fig. 4. Fig. 5.


Fig. 6. Fig. 7.


Fig. 8. Fig. 9.


Fig. 10. Fig. 11.


Fig. 12. Fig. 13.


Fig. 14. Fig. 15.


Fig. 16. Fig. 17.


Fig. 18. Fig. 19.


Fig. 20.


Fig. 21. Fig. 22.

izquierda; 5.o al asegurar bien esta llave echarse bien hacia atrás con una sacudida sirviéndose de los brazos como puntos de apoyo y dirigir la caída del enemigo.

Esta llave también puede, desde el momento en que se aseguran brutalmente los dos contactos, producir un terrible dolor al nivel de la articulación tibio-femoral; paraliza toda acción de este miembro por espacio de varios minutos. Es más de lo que se necesita, si se tiene que ver con un malhechor, para rematarlo por otros golpes. Esta llave tendrá que ejecutarse con rapidez, pues la parada es muy simple: basta que, desde el momento en que uno se siente agarrado, torcer la pierna dando media vuelta. La presa se desliza, y la pierna escapa.

Esta defensa sobre la espalda corresponde por otra parte a una agresión de varios enemigos. En tal caso. conviene, ayudándose con los codos, dar vueltas sobre los riñones, para hacer frente al agresor más peligroso.

Si con todo esto el agresor consigue a pesar de vuestra resistencia echarse sobre vosotros cayendo a caballo sobre vuestro pecho, atraerle contra vosotros con una mano y arrancarle la nariz o golpearle los ojos con las puntas de los dedos.

Si el agresor, muy robusto, agarra el cuello con ambas manos, nada es más fácil que desembarazaros de él: agarraréis con vuestras dos manos, una de sus muñecas y voltearos bruscamente del lado de la muñeca agarrada, arrancándola. En la acción coger uno de los dedos y romperlo torciéndolo en sentido contrario a sus articulaciones (fig. 20).

Si, a pesar de todo, luchando habéis logrado llevar al adversario a vuestra posición precedente, es decir, si os halláis entonces a caballo sobre él, he ahí la llave más terrible y al mismo tiempo la más fácil de ejecutar.

Instintivamente el agresor tratará de volverse y a colocarse sobre las rodillas para levantarse. Dejadle dar vuelta, pero quedad a caballo sobre de él y cuando esté sobre sus rodillas, estrechad su cuerpo con vuestras piernas, después cogédle la cabeza colocando: 1.o vuestra mano derecha debajo de su barba y la izquierda sobre su frente,

llevando el extremo de vuestros dedos sobre la sien derecha; 2.o tirar hacia vosotros torciendo la cabeza del lado izquierdo, por la tracción de vuestra mano izquierda (figs. 21 y 22).

Emplead esta llave con la mayor prudencia, yendo a fondo mata al adversario, pues produce rotura de las vértebras cerebrales.

Si no pretendéis sino aturdir al enemigo que tengáis debajo, practicad el estrangulamiento de la manera siguiente: 1.o con vuestra mano derecha agarrar el cuello del saco o de la chaqueta, debajo de la oreja derecha de *vuestro adversario; 2.o Pasar la mano izquierda debajo* de vuestra muñeca derecha y agarrar el cuello del vestido debajo de la oreja izquierda; 3.o cerrar las dos manos de afuera para adentro, comprimiendo el cuello debajo de las orejas con vuestros dos puños. En unos segundos, el enemigo se ahoga, llegad hasta el desvanecimiento y soltadle (fig 23).

Otra llave: — El hombre colocado debajo no dejará de extender los brazos para golpearos o agarraros: 1.o erguirse y, con la mano derecha, agarrar la muñeca derecha de vuestro hombre; 2.o colocar vuestra mano izquierda debajo de su mano derecha; 3.o permaneciendo sentado sobre el sujeto, colocar vivamente vuestros dos piés a cada lado de su torso, inclinándoos hacia atrás; 4.o extender la pierna izquierda y dando vuelta sobre uno mismo, como alrededor de un eje, balancear y colocar vuestra pierna derecha extendida sobre el cuello de vuestro adversario y apretad su brazo entre vuestros dos muslos dejándoos ir sobre la espalda manteniendo siempre sus brazos bien estirados; 5.o desde el momento en que vuestra espalda llegue a estar en contacto con el suelo, apoyad este brazo rígido sobre vuestro muslo derecho, de tal manera que el codo de vuestro adversario esté sobre el; 6.o apoyar progresivamente (figs. 24 a 26).

Si esta toma se hace a fondo, el brazo tiende a desarticularse. El enemigo queda vencido y al dejarle, su brazo cae inerte.

Otras tomas. — Agarrar el pie del adversario duran-

te una lucha en el suelo y torcerlo de adentro para afuera.

En todas las ocasiones, intentar agarrar el pulgar del adversario y torcérselo. Esta toma se aplica, por supuesto. a todos los demás dedos.



PARA LANZAR UN HOMBRE POR ENCIMA DE UNO MISMO. — Agarrarlo por las solapas de su traje.

Nota. — En jiu- jitsu, desde el momento en que se toma a un hombre por las solapas del saco si no se tiene el propósito determinado de voltear las dos solapas sobre los brazos ,con el objeto de paralizarlo como se lograría con una camisa de fuerza, hay que cruzar siempre la toma, es decir que hay que tomar la solapa derecha con la mano derecha y la solapa izquierda con la mano izquierda. En una palabra, las muñecas se hallan siempre cruzadas y el adversario no puede zafarse de esta toma. Ahora bien, desde el momento en que se tenga al hombre por sus solapas: 1.o empujarle para que responda al empujón; 2.o colocar el pie izquierdo sobre su vientre y, doblando vuestra pierna derecha , dejaros caer, rodando, sobre la espalda; 3.o desde el momento en que el hombre se encuentra en equilibrio sobre vuestro pie izquierdo, tender vigorosamente la pierna y hacer describir un arco de círculo en el vacío. Soltadle en el momento en que pase. Bien ejecutado, este golpe envía al adversario a dar con la cabeza contra el suelo. (fig. 27 y 28).

Estos golpes escogidos en el arsenal del jiu-jitsu son los más aplicables para la defensa y hasta para el ataque.

Para tirar a un enemigo por el suelo. — Agarrar al hombre por sus solapas como se ha indicado más arriba: 1.º empujarle, él resiste fatalmente, lleva un pie hacia adelante; 2.º provocar su resistencia y sobre su empuje, desde el momento en que habréis atraído **su pie izquierdo** hacia adelante, enganchad este pie con vuestro pie derecho tirando de él y en altura; 3.º al mismo tiempo, tiradle sobre vuestra derecha con toda la fuerza de vuestras muñecas. El hombre cae a vuestros pies. Inmediatamente, lanzarse a caballo sobre él, ejecutando después uno de los golpes citados más arriba (fig. 29).

Como entrenarse?. — Con la mayor prudencia. Es la preocupación primordial que debe tener siempre el que practique jiu-jits, pues, se ha comprendido, aún cuando no hieren gravemente, todos los golpes que acabamos de indicar, dejan dolores persistentes, desde el momento en que se ejecuten seriamente.

No marcarlos nunca con una sacudida. No se puede medir ésta y el efecto suele ser desastroso. Precisa pues descomponer lentamente todas las llaves, todos los choques, ejecutarlos con fuerza lenta, progresiva y habituarse a efectuar dos golpes secos, con la mano plana, sobre una parte cualquiera del adversario, para prevenirle que su acción es dolorosa. Es inútil añadir que el jiu-jitsuano que siente estos dos golpes debe enseguida abrir los dedos o aflojar la toma que ejecuta con las piernas. No trabajar en lugar lleno de muebles y, en principio, entrenarse sin zapatos, hasta con los pies descalzos, sobre una alfombra bastante espesa para amortiguar las caídas. No resistir a las llaves. La habilidad de todo el que practique jiu-jitsu, consiste en no de jarlas formar.

Los dos últimos consejos se resumirán en estas palabras: cortesía y prudencia.

—:—

SE OYEN OFERTAS...

(CUENTO)

En menos de tres días, Don Antonio Calcavechia había recibido centenares de cartas en respuesta a un minúsculo llamado que, perdido en diez abigarradas columnas de avisos económicos del más difundido rotativo de la ciudad, decía así:

CABALLERO ITALIANO, con 100.000 pesos de capital, oye ofertas para la colocación de éste en inventos o industrias nuevas. Dirigirse por carta a Casilla de Correo 3.000.

De esos centenares de cartas no había diez que concretaran su oferta y los que lo hacían eran inatendibles por ingenuas o por imposibles. En cambio todas las restantes acusaban a la condición "por carta'," la causa de no ser explícitas.

Todo inventor y más especialmente el que se lo cree, tiene el mismo temor: el de vender por una estampilla de correo adquirida en mala hora, el tesoro de su invención; entregar al destinatario desconocido la fortuna que éste lograra con el producto de un instante de mágica lucidez o de veinte años de estudios, sacrificios y desvelos.

Pero el caballero Italiano no aceptó del todo tan unánime observación. Insistió en la carta para mejor estudiar las propuestas temeroso de perder la memoria al cabo de mil visitas explicativas, — pero admitió que el interesado la trajera personalmente "para que todos lo conocieran como una garantía más de su firme propósito" según rezaba el nuevo aviso que se decidió a publicar.

Antonino Calcavechia había venido a América diez años atrás, recién cumplida la mayoría de edad. Era artesano de pocas luces y siguió siéndolo. Frecuentó siem-

pre los más modestos ambientes conservándose honesto y sano. Un día, al cabo de los diez años, reunió en un mes sus cien mil pesos, entre unos décimos de lotería y una discreta herencia de Don Cayetano Petrocelli Calcavechia, su tío y padrino y único pariente que le había quedado en Italia, a la que antes añorara volver, de lo que desistió a la muerte de Don Cayetano.

Antonino tuvo un serio problema con los cien mil pesos, porque si bien decidió de inmediato no trabajar más, el ocio no se había hecho para él, hombre de gustos limitados por temperamento y por poca cultura.

Creyó encontrar la solución en la consulta anónima, que podría traerle ocupación y aumento de fortuna.

Había oído hablar de los "caballeros de industria" y empezó por llamarse "caballero Italiano" y se interesó por inventos o industrias nuevas...

Y su primer gran trabajo, fué recibir las visitas y abrir y leer las altas pilas de cartas.

Si su físico impresionaba bien, su ignorancia lo ayudaba en esa tarea de capitalista que oye ofertas y no adelanta opinión. Los proponentes desfilaban sin cesar después de largas esperas en inacabable cola y no se conformaban con dejar su carta: querían leérsela y ampliarla verbalmente. A lo primero, se negaba Antonino; para lo segundo era impotente.

Cerraba así el día, con una mezcla tal en su cerebro no preparado, que no lograba concretar su pensamiento sobre las cartas leídas y los comentarios escuchados.

Dominaban dos o tres: el invento del vidrio irrompible, idea que lo hacía soñar por la noche con ómnibus que atropellaban vidrieras y eran rechazados como de una muralla de piedra; la explotación de la industria del escarbadiente automático y eterno; la compra de acciones de un aerodromo que se cotizaban por las nubes...; el sostenimiento de los estudios del sabio que iba a descubrir la detención del curso del sol en pleno medio día, con lo que se ahorraría para siempre el consumo de luz eléctrica y la compra de sobretodos y estufas.

Pero Antonino se hacía un meollo en la cabeza y no sabía si era el tipo del escarbadiente el que le había hablado de un anticipo de 50.000 pesos o si era la detención del sol la que iba a producir el vidrio irrompible....

Y seguían las cartas y seguían las visitas y con ellas llegaron las primeras mujeres inventoras. Sí: llegó una dama entre otras, tipo sufragista inglesa que le habló de fundar una gran policía femenina privada, con seguros resultados financieros.

— Usted cree...?

— Y cómo no!! Con solo los matrimonios mal avenidos...

Era negocio, pero la explicación horrorizó a Antonino y la idea no prosperó.

Pero su juventud y su temperamento lo hizo accesible a las mujeres inventoras (él no sabía de que...) y se sintió halagado por la predilección femenina que corría tras el caballero Italiano, joven, apuesto y rico.

Y fué así como, desconfiado de tanto invento que no entendía, pero que exigían todos el desembolso adelantado de mucha plata, desestimó todas las ofertas, por muchas de las cuales tuvo que abonar indemnizaciones por "revelamiento del secreto" para no verse en líos con "gente leída", — y sólo retuvo dos, de un millar.

Una era de un hombre, y la otra de una mujer viuda, entrada en años y nada bonita pero con mucha plata y deseosa de volverse a casar. La del hombre le proponía, por sólo veinte mil pesos, el casamiento con una chica bonita, sin un centésimo, pero de la más distinguida sociedad.

¿Se casaba con la viuda y sería así un hombre millonario reverenciado por todo el Mundo?, — pensaba en su interior, — o se casaba con la chica que le daría entrada de golpe en la aristocracia que tanto despreciaba en sus épocas de artesano?

Pesaba tanto en su espíritu la fortuna accesible por su sola voluntad, como la revancha de clase.

Antonino Calcavechia llevaba ya un mes en su íntimo problema y su mentalidad iba de mal en peor. Si de-

moraba la decisión, a nadie hubiera extrañado un desagradable final.

Cada mañana, tras una noche de insomnio, iba primero a preguntar al Banco si siempre estaba allí su capital y luego deambulaba por la Ciudad como un verdadero y palpable sonámbulo. Al mediodía lo abordaba la viuda y a la noche el Agente de Negocios que le hablaba de un baile en el Club Social y de un banquete en el Palacio de Gobierno...

Así, hasta que una mano amiga puso en las suyas una carta en la que, después de expresarle que se animaba *a escribirle*, — *aún después de tanto tiempo*, porque sabía que no había aceptado ninguna propuesta, le hacía la siguiente:

"Me parece el mejor negocio para usted, en todo sentido, que coloque su capital en liras y se vuelva a su Patria..."

Y en el borde mismo de la desesperación, Antonino Calcavechia aceptó la última propuesta.

Jaime G. Farell.

El Deporte de la Natación

I. Definición y utilidad

Tanto el hombre como la mujer deben aprender a nadar: 1.o para poder salvarse; 2.o para poder socorrer a los demás. La natación es, por otra parte, un ejercicio físico excelente, tanto desde el punto de vista de la higiene como desde el del desarrollo físico.

Debe aprenderse a nadar desde la infancia, en el mar, en el río, o en piscina. La natación en plena mar, o en río abierto, no es posible sino en verano, cuando la temperatura del agua ha alcanzado de 18 a 20°; pero la natación en la piscina puede practicarse durante todo el año, siendo allí el agua templada a ese efecto. Una piscina se compone de un estanque de cemento, por lo general recubierto de mosaico, de dimensiones variables (el mínimo 20 m. por 8 m.), siendo el fondo un plano inclinado a efecto de que en la profundidad, el agua vaya de un extremo al otro de la piscina, en un declive de 0m. 60 o 0m. 80 a 2 metros 50 centímetros o 3 metros.

Toda piscina debe tener un desagüe continuo, debiendo ser el caudal de desagüe igual al del volúmen del agua que entra constantemente a la piscina. Además, al menos una vez por semana, y mejor aún dos veces, el estanque tiene que vaciarse por completo, limpiarse y rellenarse de nuevo. En las piscinas modelo el agua se purifica y ozoniza; por otra parte, el desagüe pasa a las calderas después de haber pasado el agua por filtros purificadores, lo que evita un costoso consumo de agua. La instalación de una piscina se completará con la colocación de duchas frías y calientes y, tal vez, también, por la instalación de baños de vapor y de aire caliente.

Trajes. — Para los hombres, los trajes consistirán en una simple calzoneta, o un traje de punto completo (de algodón, hilo o seda), ceñido, sin mangas, ampliamente abierto sobre el pecho, y que termina a medio muslo.

En la piscina, el baño se toma con los pies descalzos; en el mar o en el río, es conveniente, para evitar cortaduras o rasguños causados por las piedrecitas o trozos de vidrio, calzarse con sandalias o alpargatas.

Para las damas, los trajes llamados "para baños de mar" están sujetos a la moda como las demás prendas femeninas. En principio se compone de un pantalón corto ceñido a la cintura y a las rodillas, una blusa flotante así mismo ceñida al talle, sandalias, y una gorrita de tela o de un tejido de goma para proteger el pelo.

Las mujeres que se dedican al deporte de la natación, están, por supuesto, obligadas a dejar este traje molesto para nadar deprisa, y han adoptado una malla parecida a la que usan los hombres.

Accesorios. — Para aprender a nadar se puede utilizar al principio, un cinturón de corcho, o vejigas infladas (se encuentran en las carnicerías), las cuales, atadas por medio de un piolín, se colocan debajo de los sobacos; dos pequeños haces de junco de río atados y colocados de la misma manera, pueden reemplazar ventajosamente las vejigas. Para aprender en seco el movimiento que hay que hacer para nadar se utilizará un caballete, un catre de tijera, una silla, o, simplemente un cojín que se colocará en el suelo para levantar el cuerpo y dejarle libre movimiento a los brazos y piernas.

II Diversas maneras de nadar y modo de aprenderlas. — Comiéncese por aprender el **braceo sobre el vientre**, luego, para poder descansar cuando precise y aumentar el radio de acción, aprender **la brazada de espalda** y **la plancha**; en último lugar se aprenderá a **nadar debajo del agua y zambullirse**.

La brazada de vientre o brazada francesa. — La forma de nadar más simple y más natural.

Posición inicial. — El cuerpo se colocará estirado, sobre el vientre, lo más horizontalmente que sea posible, la cabeza fuera del agua, piernas y pies juntos, las puntas de los pies tendidas, es decir, en la prolongación de las piernas, los brazos tendidos, separados lateralmente, las palmas hacia abajo.

1er. tiempo. — Replegar los brazos, las manos juntas, en plano, delante de la barba, los codos al cuerpo, doblar simultáneamente los muslos hacia el cuerpo separando las rodillas, y manteniendo los talones juntos, pero separar los pies, la punta en contracción, es decir, hacia la pierna.

2.o tiempo. — Alargar los brazos completamente, hacia delante, las manos siempre juntas, y las palmas planas, y estirar las piernas en la prolongación de los muslos.

3.o tiempo. — Juntar las piernas por medio de un vigoroso "tijeretazo", volviendo a poner las puntas de los pies en tensión.

4.o tiempo. — Voltear las manos, dorso con dorso y separar los brazos lateralmente, "remando" con las palmas de las manos. El nadador ha vuelto así a su posición inicial y no tiene otra cosa que hacer sino volver a repetir el primer tiempo. Los tiempos tercero y cuarto, es decir, el acercamiento de piernas y la separación lateral de los brazos, son los únicos tiempos necesarios a la propulsión. Solo ellos, pues, tienen que ejecutarse vigorosamente, debiendo ejecutarse los otros dos tiempos con flexibilidad, sin ninguna fuerza, porque podrían producir sacudidas nocivas al avance. Es preciso aspirar, durante el cuarto tiempo, en el momento de separar los brazos, pues este movimiento, al levantar las costillas, facilita la aspiración de manera natural. Expirar después, lentamente, durante el resto de la brazada. Indudablemente es más cómodo el respirar conservando constantemente la cabeza levantada, fuera del agua. Pero esta contracción de la nuca se vuelve fatigosa, a la larga, y es mejor, por lo tanto, aspirar en el cuarto tiempo, cuando el movimiento de los brazos tiende a hacer levantar la cabeza naturalmente, y después dejar caer la cabeza naturalmente hacia adelante, dentro del agua Coordinar bien los movimientos y no precipitar la cadencia. Lo mejor, para ello, es basar la cadencia en la que es natural en la respiración, es decir a razón de 16 a 20 movimientos por minuto, y la natación será tanto

más rápido cuanto más horizontal esté el cuerpo, los *tiempos de propulsión más vigorosos y la cadencia más* regular. Los ejercicios en seco sobre un caballete, un catre, o un almohadón, son de la mayor utilidad. Acostumbrarse en seco, a su mecanismo, hasta que se posea a la perfección. Pruébese enseguida a nadar con ayuda de un profesor o un camarada, que sostendrá al alumno a flote estando él mismo en el agua o desde la orilla, por medio de una cuerda. Si no se puede contar con nadie, recúrrase a las vejigas o al cinturón de corcho, y si no se tiene ninguno de estos objetos a la disposición, procédase como sigue: en un agua en la que se tenga la seguridad de tocar fondo, para estar en confianza, sostenerse en el borde del baño o a un objeto cualquiera de la orilla, ramas de árbol o raíces, ejercitándose *así en el movimiento* de las *piernas* de la *mejor manera* posible; tan pronto como se posea este movimiento a la perfección, es posible soltarse: se observará que es posible mantenerse a flote fácilmente, y no habrá ya más que hacer, que coordinar vuestros movimientos de piernas con los de los brazos, coordinación que resultará tanto más fácil, cuando más completo haya sido el aprendizaje en seco

La brazada de espalda. — Es de las más fáciles de *adquirir, cuando se conoce ya la brazada de vientre*, y que por lo cual, se ha obtenido ya la confianza. Es muy ventajosa y conviene conocerla, pués es mucho menos cansada que cualquier otra: y es, además, muchísimo más rápida.

Posición inicial. — El cuerpo tendido horizontalmente sobre la espalda, la cabeza hacia atrás naturalmente, las piernas tendidas y juntas, las puntas de los piés en extensión, los brazos a lo largo del cuerpo, con las palmas en plano.

Primer tiempo — Doblar los brazos llevando las manos al pecho, y, simultáneamente separar las rodillas doblando las piernas, quedando juntos los talones, y las puntas de los pies en contracción.

Segundo tiempo. — Extender los brazos en cruz, las palmas de las manos para abajo; al mismo tiempo, extender las piernas en la prolongación de los muslos.

Tercer tiempo. — Juntar vigorosamente las piernas en "tijeretazo", como en la brazada de vientre, haciendo pasar las puntas de los pies de la posición de contracción a la de extensión: al mismo tiempo, voltear las palmas de las manos hacia adelante, y volver los brazos a lo largo del cuerpo, "remando".

Puede practicarse así mismo la brazada de espalda llevando los brazos tendidos atrás de la cabeza en vez de extenderlos lateralmente. De la misma manera se vuelven a poner a lo largo del cuerpo "remando". Este movimiento de "remo" es así más poderoso, porque es más extendido, pero el movimiento de los brazos fuera del agua tiene tendencia a hacer zambullir la cabeza, y es por esto, que esta segunda manera de braceo de espalda no es de aconsejar a los principiantes.

En todo caso, tanto en una como en otra manera, no hay más que el tercer tiempo que sea útil para la propulsión. Los movimientos de las piernas y de los brazos son simultáneos en vez de ser sucesivos, como en la brazada de vientre. Deben ser ejecutados con vigor, mientras que el primero y el segundo tiempo tienen que ejecutarse en flexibilidad. Aspirar, ya sea como en la brazada de vientre, cuando se extienden los brazos lateralmente, o después del "tijeretazo", impulsando éste ligeramente de abajo para arriba, tendiendo a hacer salir la cabeza del agua, la cual, en el resto del tiempo debe hallarse sumergida.

La misma cadencia que para la brazada de vientre.

Para aprender la brazada de lado no se necesita más el ejercicio en seco. Aprenderlo de la siguiente manera: de pie en el agua, cuando se toca fondo, lanzarse hacia atrás con la cabeza y los hombros, con un vigoroso impulso de las piernas y separando los brazos. Remar entonces con los brazos al mismo tiempo que se hace el movimiento de tijera. La coordinación de los movimientos de las piernas y los brazos es en este caso, muchísimo más fácil, porque son simultáneos.

La plancha. — *Hacer la plancha es sostenerse de espaldas en el agua, teniendo el cuerpo absolutamente rígido, sin movimiento de brazos ni de piernas, asegurando el sostenimiento del cuerpo por un movimiento de manos análogo al de las aletas de los peces.* Esta es la natación por excelencia, en su función de descanso, y tiene merecida el título de tal.

Para hacer la plancha, el cuerpo se halla tendido horizontalmente sobre la espalda, las piernas extendidas y juntas, los brazos a lo largo del cuerpo, las manos de plano con las palmas para abajo. Para sostenerse solamente se agitarán las manos separándolas y volviéndolas a acercar al cuerpo. Para avanzar en la dirección de la cabeza, remar con las palmas vueltas hacia el cuerpo por una simple rotación de las manos sobre las muñecas; para avanzar en dirección de los pies remar con el mismo movimiento de manos, pero separándolas del cuerpo y *con las palmas vueltas hacia afuera.*

Nadar sobre el agua o entre dos aguas. — Se nada sobre el agua, practicando el nado ordinario de vientre *pero el cuerpo y la cabeza se hallan sumergidos por completo*, y, según se quiera ir más o menos profundamente, se baja la cabeza más o menos y se da al movimiento de los brazos *una dirección más o menos oblícua de abajo para arriba.* Si por el contrario se quiere volver a la superficie, levantar la cabeza, ayudándose por un vigoroso movimiento de piernas y bracear de arriba para abajo.

Para practicar el nado bajo agua, acostumbrarse primero a la inmersión. Para ello, cuando se toca fondo zambullir por completo la cabeza en el agua agachándose: repetir a menudo este ejercicio, aumentando progresivamente la duración debajo del agua, pero sin exageración. Acostumbrarse desde entonces a mantener los ojos abiertos dentro del agua: a no ser así, el nadar bajo agua no ofrece ningún interés práctico.

Para acostumbrarse al nado debajo del agua, propiamente hablando, partir de la posición de la brazada de vientre, agachando la cabeza y braceando de abajo para arriba. Pero este ejercicio es bastante difícil, pues el cuer-

po del nadador se resiste a hundirse. Es mucho mejor partir zambulléndose desde la orilla del baño, como vamos a indicarlo enseguida. Es inútil insistir acerca de la utilidad del nado bajo agua: es indispensable para quien quiera salvarse en caso de inmersión involuntaria, como también para poder ayudar a algún otro que se haya hundido y que haya que buscar debajo del agua.

No habrá que prolongar las inmersiones más allá de lo conveniente. Un nadador que pueda avanzar bajo el agua durante un término de 20 a 30 segundos sabe bastante.

Zambullir. — Zambullirse, equivale a lanzarse al agua desde una altura más o menos considerable, comenzando por el borde del baño o la orilla del río, es decir, de medio metro a un metro y medio o dos metros hasta alcanzar a 20 metros y más. Pero un nadador que se zambulle 4 o 5 metros sabe todo cuanto necesita saber, y deberá dejar las zambullidas mayores para los deportistas especialistas o a los acróbatas. Se puede zambullir, es decir, saltar al agua, en la posición de pie, con el cuerpo recto, los brazos a lo largo del cuerpo, dejando que los pies sean los primeros en llegar al contacto del agua. En tal caso, tan pronto como se entra en el agua, separar los brazos para frenar e impedir que el cuerpo se hunda demasiado; o en la posición agachada, las rodillas hacia la barba. Pero estas dos mamarcar una parada en el agua antes de comenzar a nadar. La manera más fácil de zambullir, la más práctica y la mejor es la que se llama "clavar la cabeza", es decir, zambullir primero la cabeza con el cuerpo extendido.

Esta especie de zambullida se practica del siguiente modo:

Colocarse en pie, las piernas juntas, al borde del baño, de manera que las puntas de los pies sobrepasen un poco el borde Después, para darse impulso, levantar los brazos en sentido vertical y dejarlos ir de nuevo hacia atrás doblando al mismo tiempo las piernas para tomar impulso. Levantarse enseguida mediante un golpe de corvas violento lanzando los brazos hacia adelante y alargando el cuerpo por completo. Bajar enseguida progresi-

vamente los brazos y la cabeza en la dirección del agua y el cuerpo siempre extendido describiendo una curva, debe atacar el agua con las manos hacia adelante en un ángulo de unos 45º, es decir, ni demasiado plano, pues puede causar daño doloroso, ni demasiado perpendicularmente, pues se va a fondo, como un plomo. Una vez esté el cuerpo en el agua levantar de nuevo la cabeza y los brazos hacia la superficie, y, siguiendo esta nueva dirección dada a su impulsión, el cuerpo vuelve a la superficie y puede atacar inmediatamente el nado que le conviene.

Si el nadador quiere, por el contrario, hacer un recorrido bajo agua, no habrá de levantar la cabeza sino hasta que el cuepo haya conseguido una profundidad suficiente y no levantarla más que lo suficiente para poner el cuerpo en el sentido horizontal.

En fin, si se quiere ir al fondo para buscar un objeto déjese que el cuerpo siga la impulsión de la zambullida, ayudándole aún, si fuera necesario, si hay mucha profundidad, con un movimiento de brazos, de abajo para arriba, para ganar profundidad. Para ejercitarse en la zambullida, hay que comenzar desde una altura muy pequeña, estando los pies casi al nivel del agua, sobre una grada de la escalera del baño, por ejemplo. Agacharse sobre el borde de esta grada, después inclinarse progresivamente hasta que, durante el equilibrio, mediante un golpe de corvas, se lanza el cuerpo hacia adelante, completamente extendido, en la dirección del agua, con los brazos siempre extendidos y hacia adelante. Zambullirse después progresivamente cada vez a mayor altura, tratando siempre de atacar el agua en el ángulo indicado. En la zambullida aspirar profundamente en el momento de levantar los brazos, es decir, durante el tiempo de la preparación de la zambullida. Se tendrá cuidado, cuando se hace la zambullida en profundidad, de mantener los brazos siempre hacia adelante, para protegerse de un choque que siempre es posible; en principio no conviene hacer la zambullida a mayor altura de 2 metros, sinó cuando el agua tenga al menos, una profundidad igual.

III **Algunos consejos.** — La primera dificultad que

el principiante tiene que vencer es la aprensión instintiva del agua; para vencerla, es preciso que tome confianza con la certeza de que no corre ningún peligro: así pues no tomará su baño sino allí donde esté completamente seguro de tocar fondo. La presencia de un nadador o, en su ausencia, de un compañero que sepa nadar, contribuirá así mismo, de manera eficaz a aumentar esta confianza. La temperatura del agua también es un elemento muy importante para captar la confianza de un bañista. Debe ser, como ya lo hemos indicado, de 18 a 25°. Si es más fría desilusiona al principiante. Después, esta cuestión de temperatura ya no tiene ninguna importancia con relación al nadador; con el entrenamiento, se llega a efectuar el baño con agua muy fría sin ningún peligro. No exagerar nunca la duración del baño. Una media hora es más que suficiente. Una buena reacción después del baño es muy saludable. Esta se provocará ya sea mediante una fricción, o también por medio de un ejercicio algo violento de carrera o andando. Se irá decidido; zambullir después, si se sabe hacer; sino éntrese en el agua rápidamente hasta la cintura, después, inmediatamente, hundirse hasta el cuello. Es la mejor manera de calentarse.

No habrá que exagerarse la importancia del riesgo que pueda encontrarse durante un nado.

Las hierbas. — Tener sangre fría, proceder suavemente, reduciendo lo más que se pueda, la amplitud de los movimientos, para librarse de éllas y llegar a ponerse en plancha sobre la espalda, posición en la que ya no hay que temer nada más.

Los remolinos. — Ante todo no hay que presentar resistencia, sinó que habrá que dejarse arrastrar sin luchar inútilmente y, como el remolino siempre está en la superficie, al hundirse un poco, dos metros, cuando más, se observará que es muy fácil cortarle y subir entonces libremente a la superficie.

Los calambres. — Tampoco son peligrosos, pues casi siempre se localizan en uno o dos miembros y, con los otros, el nadador puede siempre salir del paso. Si por excepción el calambre se generalizara, la plancha queda en-

tonces como recurso único, pero también es aún suficiente, al menos, para dar lugar a que llegue cualquier socorro. En caso de calambre, la plancha es, naturalmente, la posición indicada para llevarla a cabo de inmediato.

IV. **Aplicaciones de la natación bajo el punto de vista práctico.** — Son numerosas. Una de las más importantes es la natación aplicada al **salvamento** (Ver salvamento).

V. **La natación bajo el punto de vista del deporte.**— *Al no ser más que un* **"deporte"**, *la natación encara la* consecución de la mayor velocidad. Se ha llegado pues, desde este punto de vista, a imaginar y perfeccionar nados cada vez más rápidos, que se emplean en carreras de velocidad, o en pruebas de larga distancia, así como también en diversos juegos náuticos, entre los cuales el más conocido es el **"water-polo"**.

La natación deportiva. — El over arm strock. Traducción literal: "nado con los brazos por arriba", efectuando *uno de los brazos, en realidad, en este sistema de natación*, un movimiento fuera del agua. Se le llama también, por razón de su origen; **golpe indio.**

Importado a Inglaterra hacia mediados del siglo XIX su técnica se ha perfeccionado después. Es más rápido que la brazada, porque la fuerza de propulsión, mejor calculada, es más considerable y porque, estando el cuerpo de lado y un brazo fuera del agua, la superficie de resistencia en el avance, es menor. Se nada indiferentemente, sobre uno u otro lado, según las conveniencias de cada uno. El mecanismo es el siguiente, suponiendo que se efectúa sobre el lado derecho:

Posición inicial: el cuerpo acostado sobre el lado derecho, piernas extendidas, y la planta del pie izquierdo por encima del pie derecho, el brazo izquierdo doblado fuera del agua, la mano abierta pronta para entrar en el agua, *la palma hacia abajo, delante de la frente*, el brazo estirado a lo largo del cuerpo.

Primer tiempo. — Abrir las piernas doblando la derecha sobre el muslo, quedando los muslos juntos, las puntas de los pies extendidas. Al mismo tiempo entrar

el brazo izquierdo en el agua y remar vigorosamente con la palma de la mano a lo largo del cuerpo hasta que el brazo esté completamente estirado, la mano dispuesta a salir del agua, a la altura de la cadera. Siempre simultáneamente, volver a llevar la mano bajo la barba, simultáneamente, a lo largo del cuerpo, y alargar el brazo hacia adelante con la palma hacia abajo.

Segundo tiempo. — Tender bruscamente la pierna derecha acercándola vigorosamente a la izquierda, que no habrá dejado de estar extendida (tijeretazo); al mismo tiempo comenzar a sacar del agua el brazo izquierdo.

Tercer tiempo. — El brazo izquierdo termina su movimiento fuera del agua y vuelve a colocarse en su posición inicial. Al mismo tiempo, el brazo derecho rema de adelante hacia atrás y vuelve a ponerse también completamente estirado, en la posición inicial, a lo largo del cuerpo.

Aspirar en el momento en que sale del agua el brazo izquierdo, pues este movimiento hace levantar la cabeza naturalmente. Durante el resto del movimiento, la cabeza debe estar sumergida. Los tres tiempos del "over" son todos útiles para la propulsión, pero solo los movimientos de remo de los dos brazos y el tijeretazo de las piernas deben ejecutarse con vigor, debiendo efectuarse los otros por flexibilidad y sin sacudidas.

Más veloz que la brazada, el "over" ha sido destronado, sin embargo, considerando solamente la rapidez, por otros nados más modernos: se emplea sobre todo en las carreras a larga distancia.

El Trudgeon. — Se llama así por el nombre de su introductor, en Inglaterra, J. Trudgen. Esta natación es un perfeccionamiento del over, en doble over en cierto modo. Los dos brazos reman alternativamente como el brazo superior en el **Over Arm Strock**, el cuerpo, para facilitar este movimiento, "circular" de izquierda a derecha y luego de derecha a izquierda, y el tijeretazo se da al mismo tiempo que uno u otro de los brazos, al gusto, remando.

Más poderoso que el "over" simple, este nado ofrece una gran dificultad para respirar. Es preciso, para as-

pirar, aprovechar el momento en que, a consecuencia del movimiento circular del cuerpo, la cabeza se vuelve hacia el lado del brazo que va a atacar el agua.

El crawl. — (Pronúnciese: **crol**). De origen australiano, es el nado más veloz que se conoce hasta ahora. Se le llama también *"nado arrastrado"* pues el nadador parece, en efecto, estarse arrastrando sobre el agua.

En el crawl, el cuerpo se encuentra completamente plano, la cabeza sumergida. El movimiento de los brazos es sensiblemente igual que el del trudgon, pero el cuerpo no rueda. Las piernas salen alternativamente del agua *doblando la pierna sobre el muslo y golpeando el agua*, alternativamente también, con la parte anterior de la pierna y el cuello del pie. La pierna y el brazo opuestos, trabajan al mismo tiempo, es decir: remar con el brazo derecho y golpear con la pierna izquierda, luego, remar con el brazo izquierdo y golpear con la pierna derecha. Más que *en cualquiera otra manera de nadar, la respiración es muy difícil en el crawl*. El cuerpo, como no da vueltas como en el trudgon, no da lugar a que salga la cabeza del agua sino se saca adrede, y si se la hace salir es en detrimiento del equilibrio y de la rapidez del nado. Así pues, para aspirar, la regla en el crawl consiste en sacar la cabeza lo menos posible durante el transcurso de una carrera, *y por esto es que este modo de nadar, se usa solamente en las pruebas de velocidad, 100 metros o más*, durante los cuales ciertos nadadores realizan el prodigio de no tomar aire más que una o dos veces.

Diversas zambullidas. — En la búsqueda de dificultades y de cosas inéditas, se ha llegado a imaginar una gran *variedad de zambullidas, entre las cuales nos contentaremos* con citar: el salto del ángel, a la húsara, el zambullido sueco, el salto de la carpa, los saltos peligrosos adelante y atrás; y entre las zambullidas totalmente acrobáticas: el saco de Monte-cristo, la antorcha viviente, etc., etc.

Su variedad no tiene, en el fondo, como límite, más *que el de la imaginación del especialista.*

Aplicaciones de los nados deportivos. — Se usan los nados deportivos en las carreras y en los juegos náuticos.

Carreras. — Se dividen en velocidad, medio fondo y fondo. Las carreras de velocidad comprenden los 60 metros, los 100 metros y los 200 metros. Las carreras de medio fondo comienzan en los 500 metros y llegan a los 1500. Más allá está el fondo completo.

Las carreras a fondo se disputan por lo general en línea recta, de un punto a otro, ejemplo: la Travesía de Bahía a nado. Pero las carreras de velocidad, y de medio fondo se disputan siempre en un recorrido limitado que varía entre 25 y 100 metros, que los competidores tienen que cubrir un número de veces, de ida y vuelta, más o menos grande, según la distancia de la carrera. Cada carrera contiene pues varias vueltas. Estas se forman ya sea mediante una cuerda tendida a 25 centímetros sobre el agua, o sea por el muro mismo del estanque en el que se disputa la carrera. El nadador tiene que tocar la cuerda o el muro, con la mano, antes de dar la vuelta. Las partidas se ejecutan siempre zambulléndose a una señal dada, menos para las carreras a nado sobre la espalda, para las cuales la partida se da dentro del agua. Para ser válidas, siempre ha de establecerse un record en agua tranquila.

Las carreras por equipos se disputan entre equipos que constan de un número igual de nadadores. Los nadadores que llevan el número uno de cada equipo parten juntos, los números dos parten cuando los números uno de su equipo han tocado el fin, y así sucesivamente. En las carreras "scratch", todos los competidores parten al mismo tiempo. En los "handicaps", parten individualmente: el rendimiento se hace por tiempo y no por metros, partiendo el límite un tiempo de 30, 20, 15, 10 segundos antes del scratchment, que sale último que, para ganar, debe llegar primero a la meta.

Para las carreras de velocidad, se utilizan sobre todo el crawl: a falta de eso el trudgon; en medio fondo, el trudgon; en gran fondo, indiferentemente el trudgon y el over, a veces ambos alternativamente.

Los concursos de zambullida comprenden generalmente dos o tres zambullidas impuestas y una faculta-

tiva. Las impuestas son las simples: el salto del ángel y el salto de la carpa. Los jueces cotizan las zambullidas de 0 a 10 y el ganador es el concursante que tiene mayor número de puntos.

Como enseñar a nadar a los principiantes. — **Por el sistema Brink.** — Este sistema que lleva el nombre de su inventor, Doctor B. Dean Brink, se basa en el principio psicológico de que para combatir el miedo que se apodera de los que no saben nadar, debe sustituirse éste, empleando cuadros mentales que absorban su atención. Se ha empleado y se ha encontrado mucho beneficio en la enseñanza de grandes grupos de cualquier edad. El grupo debe formar en semicírculo con el agua hasta la cintura, mirando al maestro.

El sistema. — "El Pato Hambriento". — Cuando el pato tiene hambre, tiene que meter la cabeza dentro del agua en busca de alimento. Si un pato puede ver en el agua nosotros también podemos ver. El maestro mira y cuenta qué es lo que ve. Les ordena que abran los ojos cuando la cabeza esté debajo del agua. No hay que apresurarse, se mantendrá la respiración, tomar el tiempo necesario y mirarse los pies. (Demostración por el instructor). Después cada uno de los alumnos hace la prueba.

"Una canoa automóvil respirando". — La canoa automóvil es un respirador suficientemente eficiente, porque por medio de una válvula, el carburador toma el aire y lo deja ir debajo del agua a través del caño expelente. Tómese una buena respiración con la boca, se cierra y se pone la cabeza debajo del agua y se deja escapar el aire por la nariz. (Demostración) Cada uno de los alumnos hará la prueba. Se repetirá lo mismo lo menos tres veces.

"Flotando como un aguaviva." — Cuando ya se ha dominado la cara y los ojos, no hay que olvidar el zambullido tratando de flotar como en un campo de aguasvivas. Agacharse, pasar las manos sobre las rodillas y agarrarse de los tobillos. Agarrar un tobillo con cada mano, colocar la cabeza bajo el agua y tirárse hacia adelante (Demostración). Todos prueban.

"La Tortuga" — Todo el mundo ha visto flotar una

tortuga calentando su lomo al sol. Estirando los brazos al frente, llevando la barba hasta el pecho y tirándose hacia adelante, se puede imitar a la tortuga. El profesor demostrará como es posible así mantenerse a flote teniendo la cara bajo el agua.

"Pintada" — En el agua se puede patinar valiéndose de las manos puestas delante del cuerpo a manera de patines; Se pondrá la cara debajo del agua, se empujará desde el fondo con los pies, y se practicará el patín, con *el ejemplo.*

"El vapor" — Al poder atracar se procede a imitar la élice de un barco, golpeando con las piernas, de arriba abajo, dejando rígidas las rodillas y batiendo el agua con los pies. Se conservan las manos al frente y se ataca con fuerza con la élice.

"Las Aspas del Molino" — Después, en pie se dan vueltas, como las aspas de un molino. La mano derecha se hará llegar lo más adelante que sea posible, la izquierda hasta la cadera, y se procede a dar vueltas. Supongamos que la rueda del molino y el vapor se juntaran y no se pudieran separar, el molino dando vueltas delante, el vapor con su élice detrás; se demuestra. Se recuerda la canoa automóvil respirando y se hará por el respirador *(la boca) y echarlo por el caño bajo agua (la nariz).* El resultado será nadar, un Crawl rudimentario, pero nada al fin.

Reglamentación del nado como deporte. — Programa y orden de las pruebas

1.o — Carreras de postas. Cuatro hombres, cada uno de los cuales, tendrá que nadar a lo largo de la pileta dos veces

2.o — Nado de pecho. (Brazada de pecho) — Las distancias serán determinadas por las Ligas o representantes de los cuadros competidores y deben estar dentro de los siguientes límites: distancia mínima 100 metros; distancia máxima 200 metros

3.o — Carreras cortas de velocidad. — 50 metros *para piletas de más de 20 metros de longitud;* 40 metros para piletas de 20 metros o menos de largo.

4.o — 400 metros.

5.o — Nado sobre la espalda. Distancia mínima 100 metros. Distancia máxima 150 metros.

6.o — 100 metros.

7.o — Saltos ornamentales.

8.o — 200 metros.

9.o — Carreras de postas mixtas. Nado de espalda, nado de pecho y nado estilo libre.

Cada grupo se compondrá de tres competidores quienes nadarán 100 metros cada uno en el estilo indicado anteriormente.

10. — Water Polo o Water Basket Ball.

Regla II. Piscina Standard para Concursos

Dimensiones de la piscina. — Las piscinas de natación para campeonatos, tendrán como medidas mínimas, 20 metros de largo por 7 de ancho; 2 metros 15 cents. de agua en su parte más profunda y 1 metro en la menos profunda. El borde desde el cual se efectúan los partidos, no debe exceder de 45 centímetros de altura sobre la superficie del agua.

Regla III. — Las autoridades del juego. — Un juez, un juez de nado, un apuntador, tres jueces de llegada, tres cronometristas, un juez de salida, un anunciador, tres de salto, y un juez de vueltas y de ruta.

Deberes del juez. — El Juez tendrá absoluta jurisdicción sobre las pruebas y tratará que se cumpla el Reglamento. Designará los jueces que han de determinar el ganador, el segundo, el tercero, etc.

Actuará como juez director, ayudando a los jueces de llegada en sus obligaciones. Resolverá cualquier conflicto entre los jueces e inmediatamente dará su decisión a los apuntadores y al anunciador. Designará un cronometrista jefe. Nombrará a los que actúen como jueces de toque, en las carreras de postas. Deberá dar instrucciones a las demás autoridades respecto a sus deberes, de acuerdo con el reglamento.

Deberes de los jueces de llegada. — Los jueces de lle-

gada, determinarán el orden de llegada de los competidores. Los deberes de los jueces de salto se explican en las reglas subsiguientes.

Deberes de los cronometristas. — El cronometrista jefe, dará instrucciones a los cronometristas auxiliares de tomar el tiempo desde el momento en que vean el fogonazo del revólver del juez de salida, hasta la llegada de un nadador al puesto que tiene que determinar. El cronometrista jefe controlará todos los cronómetros y después de determinar el tiempo empleado lo anunciará. Antes de comenzar las pruebas examinará los cronómetros para asegurarse de su regularidad. Cuando los cronómetros registren la misma hora ésta se considerará oficial. Si los tres cronómetros registran horas distintas, el que marque el tiempo medio se considerará el oficial. Si por alguna causa solamente dos cronómetros registran el tiempo y no concuerdan el que marque más se considerará como oficial.

Deberes del juez de nado. — El juez de nado tendrá anotado el nombre de todos los competidores en cada prueba. Prevendrá a los competidores con cinco minutos de anticipación del comienzo, de la prueba en que participan. Si es necesario tirará a la suerte para distribuir posiciones en la piscina. El juez de nado tendrá la responsabilidad de situar a los competidores en sus respectivas marcas para empezar la carrera.

Deberes del juez de salida. — El juez de salida tendrá el control de todos los competidores, después de haber sido aquellos situados en sus marcas por el juez de nado. Después de recibir la señal del juez anunciándole que los jueces auxiliares y los cronometristas están preparados, dará comienzo a la carrera, de acuerdo con lo especificado en la regla respectiva. Los jueces de salida cuidarán que los competidores comiencen la carrera a un mismo tiempo. No es permitido a los competidores ponerse en movimiento hacia el frente (con excepción de los brazos) hasta después de haber sonado el tiro del juez de salida. En caso de que falle el disparo o de que alguno de los competidores haya cometido alguna

irregularidad al partir, el juez de salida anulará la carrera, disparando su revólver inmediatamente. El juez de salida tendrá que tener cargado el revólver con tres cartuchos por lo menos, antes de dar comienzo a una carrera. Cuando falle un cartucho deberá hacer una nueva salida.

Deberes de los apuntadores. — El apuntador tomará nota de los resultados de cada prueba.

Competidores. — Número de los competidores. — En campeonatos en que intervengan dos grupos (teams), el número de competidores que podrá tomar parte en cada prueba, está limitado a dos por cada grupo, con excepción de la carrera de postas, en el que, como ya se ha dicho, participarán cuatro hombres por cada grupo.

En los campeonatos en los que participan tres o más grupos, estos no podrán ser representados por más de cuatro competidores en cada prueba. No se permitirá a un competidor que participe en más de tres pruebas de un campeonato o concurso. No se tomará en cuenta, para eso el Water Polo.

Anotación de puntos. — Cuando intervengan grupos (dos) la otorgación de puntos se hará de acuerdo con las tablas que rigen estas pruebas.

La salida. — Posición de salida. — En todas las carreras de natación, exceptúandose las de nado sobre la espalda, los competidores se situarán detrás de las marcas de salida y a la señal de (a sus puestos), se adelantarán y asumirán cualquier posición de salida siempre que guarden el equilibrio por algún tiempo. Cuando el juez de salida vea a los nadadores listos para la carrera, dará la señal disparando la pistola.

Salida falsa. — Tres salidas falsas descalificarán a un competidor. El competidor descalificado no podrá ser sustituído.

Faltas. — De los competidores y su curso. — Los competidores nadarán en línea recta paralelamente a los costados de la piscina, desde el punto de partida hasta un punto opuesto de la piscina. Un competidor que se desvíe de su línea y toque a otro competidor puede ser des-

calificado o amonestado por el juez. El juez podrá hacer nadar de nuevo la carrera si a su juicio se han registrado irregularidades.

Caminar en la piscina. — Durante la carrera se permitirá a un competidor descansar en la parte menos profunda de la piscina, pero es absolutamente prohibido, caminar o saltar del lugar de descanso. La infracción de esta regla se penará con la descalificación del nadador que la infrinja.

De las vueltas. — Un competidor al dar vuelta debe tocar con una o ambas manos el lado de la piscina antes de tomar impulso para continuar la carrera. La violación de este artículo, se pena con la descalificación del que comete la falta.

Final de carrera. — En todas las carreras de natación, los competidores terminarán la carrera cuando cualquier parte de su cuerpo toque la marca de llegada. En las carreras de postas, cada competidor tocará la señal de llegada antes de que su sucesor sea tocado por el juez de ruta para proseguir la carrera.

División de piscina. Campeonatos entre dos grupos. Se recomienda: 1. Que se divida la piscina longitudinalmente, en dos partes iguales, por medio de una cuerda estirada y suficientemente elevada sobre la superficie del agua para no impedir la acción de los competidores. 2. Que se marque longitudinalmente en el fondo de la piscina una raya de no menos de siete centímetros de ancho, de modo que se divida la pileta en dos partes iguales con el objeto de señalar el curso de los competidores. En los campeonatos en que intervengan dos grupos, los competidores de cada team nadarán en una misma mitad de piscina. Si uno de los nadadores cruza la línea o la cuerda divisoria, obstaculizando a un contrario, será descalificado.

Nado de Pecho. — A la señal de partida los competidores se zambullirán en el agua y nadarán de pecho. Ambas manos serán movidas hacia el frente y hacia atrás simultáneamente. El pecho debe dirigirse directamente hacia el frente y ambos hombros deben estar en línea con la superficie del agua. Las piernas deben imitar el

movimiento de las extremidades posteriores de la rana. Al dar vuelta o al terminar la carrera, deberán tocar la piscina con ambas manos simultáneamente. Cualquier competidor que nade de costado o use el golpe de tijera con las piernas durante la carrera, está descalificado por el juez. La cabeza no deberá girarse hacia los lados.

Nado sobre la espalda. De la partida. De la vuelta. — Los competidores se tirarán al agua y se situarán frente al punto de partida, con ambas manos sobre la orilla de la piscina. A la señal de partida, los competidores tomarán impulso desde la orilla y nadarán sobre sus espaldas hasta el final de la carrera. Al llegar a los extremos de la piscina tocarán la orilla con ambas manos, antes de tomar impulso para proseguir. Al dar vuelta los competidores podrán hacerlo de frente o de costado, pero tomarán impulso hasta que se hallen nuevamente de espaldas. El infractor de esta regla será descalificado por el juez. Cualquier competidor que dé vuelta sobre su pecho antes que su mano haya tocado el borde, con propósito de dar vuelta o terminar, será descalificado.

Saltos Ornamentales. Programas de saltos. — Los saltos se clasifican en obligatorios y voluntarios. Los obligatorios son: Salto de frente con impulso, salto de espalda, salto de kanguro con impulso (Jack-knife), Salto del kanguro hacia atrás. Además de los saltos mencionados, el competidor podrá ejecutar otros cuatro elegidos a voluntad de acuerdo con la lista oficial de saltos. Para los saltos se usa del trampolín que tendrá las siguientes dimensiones: de 3,75 a 4,25 metros de longitud por no menos de medio metro de ancho. Se proyectará hacia el centro de la piscina a 60 centímetros desde la orilla de la misma. La altura del trampolín, sobre la superficie del agua, debe ser de 0,75 a 1,20 metros. El fulcro se colocará, por lo menos, a un tercio de la longitud del trampolín, desde el extremo libre.

Todo salto, con o sin impulso, simple u ornamental, debe ser ejecutado con la mayor energía posible. Se tratará de elevarse lo más que se pueda en el aire, poniéndose siempre en posición durante un momento antes de tomar impulso.

El salto se considera terminado tan pronto como el cuerpo ha desaparecido bajo el agua. No se tomará en cuenta el regreso a la superficie.

Faltas que deben evitarse. — En los saltos con o sin impulso se debe tratar de evitar las siguientes faltas: Caer fuera, al saltar, en vez de hacerlo para afuera y en alto, bajando la cabeza o tirándola demasiado hacia atrás. Poner el cuerpo en posición no natural; dar el salto sin gracia; indecisión; separación de las piernas, pies planos, dedos abiertos; piernas levantadas al entrar en el agua; manos separadas, en caso de hacer el "salto de golondrina", espalda muy arqueada, manos cerradas y brazos demasiado hacia atrás.

Forma correcta de saltar para saltos con impulsos. — En todo salto con impulso tómense al menos 3 pasos, estando siempre un momento en posición de atención antes de comenzar. La corrida debe ser fuerte, ligera y natural, debiéndose ejecutar el salto con ambos pies; no hay que inclinarse hacia adelante pues si ello sucediera se levantarían las piernas muy arriba. Trátese de saltar con el cuerpo vertical, y al hacerlo poner los brazos en posición.

Posición correcta sobre el trampolín en saltos sin impulso. — En todo salto sin impulso tómese posición al final del trampolín, talones juntos, abdómen para adentro, pecho afuera, cabeza erguida, ni estirada ni esforzada, brazos derechos a los costados con los dedos flojamente cerrados y el pulgar afuera. Toda la posición debe ser cómoda y graciosa. Antes de saltar se levantarán los brazos al frente y en ángulo recto al cuerpo, los dedos rectos y estiradas las manos con las palmas para abajo.

Posición correcta del cuerpo en el aire. — Después que las vueltas, saltos mortales, torsiones, salto de Kanguro están terminados, todo el cuerpo en su pasaje por el aire debe formar una línea recta, la cabeza ni agachada ni tirada para atrás, simplemente en posición erguida en relación con el cuerpo, los muslos y la espalda rectos, las rodillas derechas, los pies extendidos y la espalda en una curva natural. Esta posición debe mantenerse hasta que el salto sea completado con la desaparición de los dedos del pie bajo agua.

Salto simple hacia adelante. — En el salto simple hacia adelante, los brazos se colocarán en posición arriba de la cabeza con los dedos de ambas manos tocándose y palmas hacia abajo o formando ángulo recto lateral al cuerpo, como en el salto llamado "salto de la Golondrina" (Swallow Diver).

Salto de la Golondrina. — En este salto los brazos se pondrán en posición arriba de la cabeza antes de entrar en el agua. Al entrar al agua ha de formarse un ángulo de más o menos 50° o 60° y con la menor salpicadura posible. Los jueces al juzgar esta parte del salto deben notar cuidadosamente si la salpicadura es causada por el cuerpo al entrar al agua formando un ángulo incorrecto, llevando las piernas hacia adelante, los pies flexionados, o por la constitución del competidor. Cabe notar que un hombre de constitución pesada, hará más salpicadura que uno de constitución liviana, por lo tanto la entrada al agua, debe ser juzgada no por la salpicadura hecha sinó por el ángulo de entrada y postura correcta.

Salto hacia atrás. — Póngase en posición de atención en el extremo bajo del trampolín, caminando a lo largo de éste en forma desenvuelta. Párese en punta de pie sobre la parte que sobrepasa del agua, con la espalda para el agua, brazos extendidos a los costados, o manos sobre las caderas, sáltese para arriba y con un poco de inclinación para atrás, manteniendo las manos en una de estas posiciones hasta que el cuerpo haya alcanzado el punto más alto en el aire, siendo a su vez las manos extendidas hacia adelante, antes de entrar al agua.

Salto del Kanguro hacia adelante. — Con o sin impulso sáltese del trampolín tan alto como sea posible. Una vez alcanzada la mayor altura, inclínese el tronco hacia adelante y trátese de tocar los pies, que deben estar extendidos. Manténgase esta posición el mayor tiempo posible, y luego enderécese y éntrese de cabeza en el agua con los brazos extendidos por encima de la cabeza.

Salto del Kanguro hacia atrás. — Párese en la punta de los pies al extremo del trampolín, de espaldas al agua; equilibrándose bien (los brazos pueden estirarse delante

del cuerpo antes de saltar), evitar la inclinación hacia delante, sáltese hacia atrás, para arriba y hacia afuera, inclinando el cuerpo hacia adelante al mismo tiempo hasta que las manos toquen los pies. Esta posición se mantendrá y la entrada al agua será la misma que en el "Salto del Kanguro", hacia adelante.

Salto parado de manos. — En todo salto parado de manos, el equilibrio debe mantenerse por un tiempo apreciable.

Salto mortal. — En los saltos hacia atrás o hacia adelante con más vuelta, los movimiento del salto mortal deben ejecutarse con el cuerpo en alguna de las posiciones siguientes: a) doblando el cuerpo tanto como se pueda, en forma de pelota, llevando las rodillas bien hacia arriba, al frente, y doblando la cabeza, y hombros hacia adelante, hasta donde se pueda, agarrando las piernas con las manos por debajo de las rodillas. Enderezar el cuerpo rápidamente antes de entrar al agua. b) Doblando el tronco como en el salto del Kanguro.

En todo salto mortal hacia adelante o hacia atrás, el movimiento se hace con el cuerpo en posición extendida, o sea manteniéndolo recto con los brazos extendidos a los lados en línea con los hombros.

Saltos con vueltas. — En todo salto mortal o de Kanguro con vueltas, el Salto Mortal o del Kanguro debe terminar antes de girar.

Salto de pies. — Al entrar al agua con los pies primero, el cuerpo debe estar en sentido vertical, la espalda ligeramente curvada, las piernas derechas, bien extendidas, la cabeza ergida, los brazos extendidos a los costados.

Es importante la posición de la cabeza. — La posición de la cabeza es de gran importancia en saltos simples u ornamentales. En un salto simple, si la cabeza está agachada, hay la tendencia a levantar las piernas, y si está demasiado erguida, hay la tendencia a caer de plano. En saltos ornamentales, la posición de la cabeza tiene mucho que ver con la regulación del movimiento del cuerpo.

Salvamento de Náufragos

I. **Cualidades que se requieren para prestar socorro a un náufrago.** — Saber nadar perfectamente, y de manera completa, es decir: conocer la brazada de vientre y la brazada de espalda, la plancha, saber zambullirse y nadar bajo agua. Y es preciso tener práctica en estas formas de nadar, de manera suficiente para poseer las cualidades físicas de fondo y de resistencia que se precisan y las cualidades morales que se desprenden, naturalmente, de las mismas y que son indispensables al que efectúe el salvataje: confianza en sí mismo, sangre fría y rapidez de decisión.

II. **Manera de practicar un salvamento. — a) Manera de proceder para prestar socorro a un náufrago.** Un individuo se ahoga. Para socorrerle hay que obrar con decisión y rapidez. No se perderá tiempo buscando socorro extraño. Si el individuo ha caído cerca de la orilla como la tarea es fácil, es inútil desvestirse. Quitarse solamente el saco, chaqueta o lo que sea, y tirarse al agua. Si el individuo ha caído lejos de la orilla, quitarse deprisa todo cuanto pueda causar molestia: saco, chaleco, calzado.

Para ir hacia el náufrago poner en práctica la brazada de vientre, menos rápida sí, pero menos fatigosa. Ahora bien, para un salvamento, debe conservarse agilidad, músculo y pulmón. Durante este tiempo, otras personas, si las hay, se pondrán a la búsqueda de cuerdas y, si es posible, de una canoa.

b) Como agarrar un ahogado y manera de conducirlo. — Dos casos se pueden presentar: o bien el hombre lucha todavía en la superficie y entonces no queda más recurso que agarrarle; o se ha hundido ya, y entonces hay que zambullirse. Si el hombre ha caído cerca de la orilla, zambullir directamente en el lugar mismo, ligeramente contra la corriente, un poco más allá del lugar

donde ha caído y siguiendo la dirección de la corriente. Si el náufrago se halla alejado de la orilla, alcáncese a nado el punto donde ha desaparecido, y allí zambullirse a lo "pato", es decir balanceando el cuerpo hacia adelante y braceando después vigorosamente de abajo para arriba. Zambullir siempre un poco más arriba de la corriente, del punto donde ha desaparecido el hombre, y bajar enseguida la corriente. Al encontrar el cuerpo aproximarse a él por detrás y tomarle de una mano, de la izquierda, si es posible, por detrás de la cabeza. Un golpe vigoroso de talón facilitará la subida a la superficie.

Si en vez de haberse hundido, el náufrago lucha en la superficie, abordarle con cuidado: agarrarle de manera que le sea difícil aproximarse, por que ello podría perjudicar sus movimientos. Para eso habrá que aproximársele por detrás, agarrarle la cabeza con las dos manos de plano sobre las orejas. Una vez agarrado de esta manera llevarlo a tierra, colocándose sobre la espalda, ambos brazos tendidos, manteniendo la cabeza del náufrago fuera del agua, y llevarlo enseguida a la orilla nadando de espaldas con los pies.

Puede también agarrarse al náufrago bajo los brazos, (por los sobacos), siempre por detrás, o también dirigiendo los brazos debajo de los suyos, estrecharle. En ambos casos, se conduce al náufrago nadando de espaldas, como se ha explicado más arriba. Todas las demás tomas son peligrosas. Las que acabamos de indicar son las más prácticas, las únicas, en todo caso, que no exponen al salvador a un abrazo peligroso.

Si a pesar de vuestras precauciones el náufrago se agarra de vosotros, no es necesario recurrir al puñetazo que se ha aconsejado en diferentes ocasiones. Se puede, mediante procedimientos más humanos y más afectivos, llegar a desprenderse del abrazo, por fuerte y desesperado que sea: Os ha agarrado por ejemplo del cuello? En vez de tratar de escapar en vano, a este abrazo, llevando la cabeza hacia atrás, acercaos, por el contrario, hacia él, después pasadle el brazo izquierdo alrededor del cuello

y aplicadle la mano derecha sobre la cara tapándole al mismo tiempo la nariz y la boca. Hecho esto, empujad con la mano derecha mientras que tirareis en sentido contrario, sobre el brazo izquierdo: este esfuerzo en sentido inverso, de los dos brazos, junto con la asfixia causada por la obstrucción de la nariz y de la boca os librará instantáneamente. Si, por ejemplo, el náufrago se hubiera agarrado de uno de vuestros dos brazos, con ambas manos, el izquierdo, pongamos por caso, le pasaréis el brazo derecho entre los dos del náufrago, vuestra mano derecha apoyándose sobre la izquierda, y dejando caer el antebrazo hacia afuera y de abajo para arriba, romperéis muy fácilmente el abrazo. Si os hubiera agarrado los dos brazos, levantad estos bajándolos bruscamente al mismo tiempo que los separais.

Si o agarra por el cuerpo en tal caso conviene colocar las dos manos tal como se ha dicho en el caso primero, una en la cintura, la otra sobre la cara, y aumentad el impulso hacia atrás, de ésta, colocando una rodilla en el hueco del estómago. .

Con estos cuatro procedimientos se llega a librarse de todos los abrazos posibles que no son sino variantes o composiciones de los expuestos.

c) **Cuidados que se prestarán a un náufrago.** — En el lugar donde se saca la víctima del agua, póngasele boca abajo sobre una superficie plana, o con la cabeza algo más baja. Estírense los dos brazos por encima de la cabeza; dóblese un brazo hacia adentro en dirección al otro brazo y póngasele la cara sobre el revés de esta mano. De esta manera la boca y la nariz quedan protegidas de la tierra. (Los brazos por encima de la cabeza aumentan la expansión del pecho). Sáquese de la boca del náufrago los dientes postizos o cualquier otra sustancia que pueda impedir el acceso del aire. No hay que dejar que el cuerpo se enfríe. La posición del que cuidará del náufrago será arrodillado y a horcajadas sobre la pierna izquierda o derecha del náufrago, a la altura de la rodilla, apretando sus rodillas contra la pierna de aquel. Ponerse de horcajadas sobre la pierna del costado donde descansa la

cara del náufrago. Sentarse en cuclillas, el cuerpo recto. Estirar los brazos hacia adelante, manténganse rectos. La primera vez se deslizarán las palmas de las manos por la espalda de la víctima para poder encontrar la disposición de las costillas flotantes. La presión se aplica a cinco centímetros de la columna vertebral contra las costillas bajas, por la palma de la mano, en un movimiento hacia abajo y hacia adelante. Es decir, presiónese hacia abajo y adelante en un movimiento continuo. Esta presión se efectuará durante tres segundos y se abandonará en seguida rápidamente y se descansará por espacio de dos segundos. Con este movimiento rítmico se simula la respiración normal la cual es de doce veces por minuto. El ritmo debe practicarse hasta tenerse la seguridad del mismo. No hay que apurarse. Un movimiento lento, parejo y regular, es lo que más conviene. Recordar que se está tratando de imitar la respiración natural lo mejor posible. Muévase el peso del cuerpo lentamente hacia adelante manteniendo los brazos rectos. Los hombros deben tenerse detrás de los brazos así la presión se ejerce hacia adelante. No se presione directamente hacia abajo. Estése seguro de que las palmas de las manos descansan sobre las costillas a unos cinco centímetros de la columna vertebral. No se presione la región lumbar de la espalda. Se correría el riesgo de lastimar algunas vísceras con la manipulación continua de esta parte blanda de la espalda. Toda presión debe ser efectuada contra las costillas y los pulmones. Al aflojar debe largarse rápidamente, para que los pulmones se dilaten deprisa y el aire entra entonces con fuerza. Debe oírse bien claramente esta entrada de aire. Al aflojar, debe levantarse elevando la parte baja de la palma de la mano y llevando las manos hacia afuera, ejerciendo así la presión final con la punta de los dedos contra la punta movible de las costillas flotantes.

Este movimiento de las manos hacia afuera no debe ser demasiado pronunciado porque para aliviar la presión, debería hacerse rápido y vigorosamente. Después de aliviar la presión, se relajará todo el cuerpo para no

cansarse demasiado pronto, pues este sistema de resurrección puede precisar dos o más horas y, naturalmente, la energía debe conservarse. Trátense de usar los músculos grandes de las piernas y del cuerpo más que los chicos de los brazos. Esta es la razón por la cual deben mantenerse rectos los brazos. La energía ha de guardarse para poder continuar con la respiración artificial hasta que aparezcan signos de vida, o hasta que desaparezca toda probabilidad de vida, aún que se requieran dos o más horas.

Otros puntos. — Usense cuantos ayudantes puedan conseguirse. Uno puede ir en busca de un médico, otro puede aplicar bolsas o botellas calientes, piedras u otras materias que contengan calor, para aplicarlos a los pies, o dar té o café como estimulante, siempre que la víctima esté en estado consciente y pueda tragar. Pueden frotarse el cuerpo y las extremidades hacia el corazón, para estimular la circulación. Se puedé poner encima del cuerpo ropa seca y de abrigo, para calentarlo. También pueden aplicarse a la nariz de la víctima, amoníaco u otros estimulantes para ayudar a la resurrección. Es de suma importancia que no se abandone a la víctima, hasta que por lo menos se le haya aplicado la resurrección durante dos horas.

Tan pronto como empiece a respirar, puede estimulársele con agua caliente, té o café, o una cucharadita de licor aromático, de amoníaco diluído en medio vaso de agua. Muchas veces las personas resucitadas vomitan el agua, etc., que han tragado. Debe ayudárseles a vomitar empleando para ello todo esfuerzo. Surte mucho efecto echarlas sobre el costado izquierdo. Vigílese al paciente constantemente para que no cese de respirar.

III. Entrenamiento para el salvamento. — Todo buen nadador, es decir todo aquel que sepa nadar convenientemente haciendo la brazada de vientre y de espalda, que sepa zambullirse y hacer la plancha, es apto sin entrenamiento especial, para llevar a cabo un salvamento. Pero puede suceder que carezca de decisión, de hábito, y estos defectos pueden ser fatales para el que necesita del auxilio del salvamento.

No es pués inútil entrenarse de manera especial en el salvamento. Para ello, hay que practicar los siguientes ejercicios:

1º. Zambullirse de una altura cada vez mayor, sin que sea necesario exceder de 4 a 5 metros.

2º. Nadar vestido, practicando la brazada de vientre y de espalda, y practicar, sobre todo, el nado de espaldas, sin brazos.

3º. Nadar bajo agua, haciendo, progresivamente, recorridos cada vez más largos, hasta una veintena de metros;

4º. Ejercitarse en la zambullida "a lo pato", es decir: partiendo de la superficie misma del agua.

5º. Buscar un objeto en el agua, cada vez menos visible, y en agua cada vez más profunda.

6º. Buscar en el agua, y traerlo a la orilla, un maniquí de unos sesenta kilos. Hacer este ejercicio primeramente desnudo y después vestido.

7º. Simular un salvamento con un camarada, ejercitándose en la manera de zafarse de las tomas que ya hemos indicado.

Calendario de Avicultura

Tomado del Almanaque del Ministerio de Agricultura Argentino.

ENERO. — Si la explotación de su gallinero está subordinada a la producción de huevos, debe someter sus aves a un régimen de alimentación relativamente económico y que hará que éste se duplique. Es indudable que una mayor producción la obtendrá explotando aves de alto linaje de ponedoras, esto es, las que traen heredada esta condición; pero, en los elementos que se determinan y que constituyen el racionamiento que debe proveer a

las mismas, están reunidos todos los elementos necesarios para la formación del huevo y, por consiguiente, sus aves, a poco que usted las cuide, podrán obtener lo que en avicultura es conocido con el nombre de postura *adquirida*: es entendido que esta condición no es heredable y cesará tan pronto como deje de prodigar a sus aves los cuidados necesarios.

Esta alimentación fué adoptada para un concurso de ponedoras en Norte América, con resultados sorprendentes, y sus componentes son económicos y fácil de encontrarlos en el mercado.

HARINAS SECAS

Afrecho	50 kilos
Granza	50 "
Avena molida	50 "
Harina de maíz	50 "
Harina de carne	25 "

Para ayudar a la indicada ración se da a las aves, mañana y tarde, la siguiente ración de granos:

Trigo	50 kilos
Maíz Triturado	50 "
Avena aplastada	50 "

Puede adoptarse esta otra ración, la que también es de buenos resultados para las ponedoras:

Maíz quebrado	2 partes
Trigo	1 "
Avena aplastada	1 "

Como ración seca la siguiente:

Harina de maíz	150 kilos
Afrecho	90 "
Afrechillo	30 "
Harina de carne	80 "
Semitín	45 "
Sal	1 "
Carbón vegetal	7 "

ALIMENTACION PARA PLANTELES

Mezcla de granos

Maíz quebrado	100	kilos
Trigo	50	"
Avena aplastada	50	"

Ración seca

Harina de maíz	170	kilos
Afrecho	100	"
Harina de carne	30	"
Semitín	55	"
Sal común	1	"
Carbón vegetal	7	"

La composición de la mezcla es controlable, es decir, se puede preparar haciendo predominar tal o cual elemento nutritivo. En el caso de la mezcla de verano debe darse un mayor porcentaje de proteína animal que en invierno. La importancia de este asunto es manifiesta si pensamos que dentro de poco debe sobrevenir la muda y que las plumas — es decir, la nueva ropa que se comprarán las gallinas, — están compuestas casi en un 80 por ciento de proteína. Como cuando la gallina muda de plumaje, no pone, y nosotros necesitamos los huevos, lo mejor es darle suficiente material con que fabricar las plumas rápidamente, para que en la muda de traje emplee el menor tiempo posible.

Pollos. — Si se nota que enflaquecen o no prosperan, es posible que entre las muchas causas, sea debido a parásitos intestinales.

Gallineros. — En este mes les toca una gran blanqueada y desinfectada. Que se vea que esa casa tiene dueño. Empiece a aprovechar los ratos desocupados para efectuar pequeños arreglos en los techos, paredes, etc., para que el invierno no encuentre las casillas en mal estado.

Huevos y venta. — Venda una vez por semana. Trate de vender huevos sin galladura, limpios, de peso y tamaño uniforme, y garantidos frescos, a un hotel o restaurant grande y de lujo. Al principio no importa a qué precio. En este mes hay mucha abundancia de huevos y pocos clientes. Suministre siempre productos de primera y espere, que ya llegará su turno.

En las ciudades grandes, hay hoteles y restaurantes de lujo que pagan precios insospechados si se les suministran productos de calidad extra y uniforme.

Selle los huevos que vende con el nombre de su chacra y la fecha en que fueron puestos. Es un pequeñísimo gasto adicional, pero muy útil, como se lo demostrará la experiencia.

No deje asolear ni envejecer los huevos. No los guarde cerca de cebollas, ajos, pintura u otros objetos con olor, pues los huevos absorben al través de la cáscara cualquier olor o sabor con el cual están en contacto. Guárdelos en lugar seco. No use paja húmeda para embalarlos. Mejor aún, porque le resultará más barato, use el embalaje que recomiendan las oficinas técnicas. No es necesario que lo compre, lo puede hacer usted mismo.

Recuerde que los huevos en mal estado o podridos significan malos precios. Las malas prácticas en el negocio de huevos, fatalmente repercuten en el productor en forma de precios más bajos. No desperdicie artículos de primera necesidad; el hacerlo es un crimen.

Solicite las publicaciones (son gratuitas) de la Dirección de Agronomía y de la Facultad de Agronomía.

No se olvide de guardar la paja de la trilla para utilizarla como cama en los pisos del gallinero. Esto le economizará trabajo y muchas aves enfermas.

Enero 31. — ¿Hizo las anotaciones en los libros? ¿Cuántos huevos recogió? ¿Cuántos vendió? ¿Cuántos fueron a la cocina?

¿Cuántos animales vendió? ¿Cuántos se comieron en casa? ¿Cuántos murieron? ¿Por qué?

¿Cuánto gastó en alimentación? Si lo ha producido usted mismo, ¿cuánto vale eso, si lo vendiera? (El balance debe hacerse el 1.º de Mayo).

FEBRERO. — *Gallineros*: En este mes, en la chacra, prácticamente, no queda más que hacer que la venta de la cosecha y la carpida del maíz. Para lo primero constrúyase un aparato de radiotelefonía y escuche todos los días el Boletín de Precios que da a las 13 horas la Radio de la Dirección de Agronomía. Es la información más fidedigna sobre precios de productos agropecuarios en el país. Queda, pues, disponible mucho tiempo que puede emplearse con provecho en favor de las gallinas.

A pesar de que hace calor, es bueno que nos acordemos que se aproxima el otoño y que es conveniente ir arreglando los gallineros. Después no habrá tiempo, porque hay que arar y cosechar el maíz. Es necesario darles un "hogar" a las gallinas, especialmente durante el invierno, para que pongan huevos cuando más valen.

Sea previsor y arregle las cosas con tiempo. No trate de convertir el gallinero en un conventillo, metiendo 200 gallinas donde sólo caben decentemente 100. Este es el peor de los negocios, porque las gallinas tratadas así no pagarán buen alquiler.

Con el gallinero viejo o con el material que tenga a mano, construya una buena casa. No es necesario que sea lujosa ni que cueste mucho. Pero sí, que reuna, por lo menos, las siguientes condiciones: Ventilada, sin hendijas ni ventanas atravesadas, con piso impermeable y seco, de altura conveniente, con suficientes perchas y nidos, orientada hacia el norte para que el sol la desinfecte (el sol es el mejor y más barato desinfectante que se conoce). Por mayores datos sobre este asunto, véanse las publicaciones de la Facultad de Agronomía, Frigorífico Nacional y Dirección de Agronomía.

Pollas. — La mayoría de las pollas están por llegar ahora a su período de postura y es conveniente que las encuentre en buenas condiciones. Un poco de grasa en el cuerpo no les vendrá mal y les ayudará a que el organismo no se les resienta con el esfuerzo que significa la postura.

De ahora en adelante, las pollas deben tener siem-

pre a su disposición cualquier materia calcárea para ayudarlas a formar la cáscara del huevo. Esta cal se suministra en forma de conchilla, hueso molido, revoque de cal, etc., etc. Recuerde que si no hay con qué fabricar la cáscara las pollas no podrán poner.

De más está hacer la salvedad, que las únicas pollas que pueden empezar a poner ahora, son las incubadas temprano, de acuerdo con las instrucciones de este Almanaque (ver mes de Agosto).

Picado de plumas. — En este tiempo es muy común que ello suceda cuando se tienen las gallinas encerradas y alimentadas a puro grano de maíz. Como ya vimos en Enero, la gallina necesita proteína para fabricar las plumas y si no se le da, extremará los recursos para obtenerla, picando las plumas nuevas y llenas de sangre de sus compañeras.

Por lo general, un poco de alfalfa, sobras de carne, menudencias, etc., será suficiente para corregir este defecto. *También ayuda a un rápido emplume agregar* a la alimentación un poco de flor de azufre. El picado de pluma retarda la muda y atrasa enormemente a la gallina que lo sufre, por lo que es imprescindible pararlo a todo costo. Si a pesar de que se suministra la proteína en la forma que hemos dicho, quedan algunas gallinas que siguen picando, aíslelas y manténgalas casi exclusivamente a verdeo y sobras de carne, o sobras de cocina. Si a pesar de ello insisten en la costumbre, el remedio más eficaz para no perder plata con ellas, es una vuelta completa de pescuezo y a la olla.

MARZO. — *Gallineros:* Asegúrese de que la casa es realmente lo que necesitan las gallinas para pasar el invierno.

Comodidad. — No es posible tener las gallinas metidas como sardinas. Calcule unas seis ponedoras por metro cuadrado de piso. Menos animales, si son de razas más grandes. Para las perchas use alfajías de dos por dos pulgadas, redondeándoles una cara y las puntas. Calcule de 20 a 25 centímetros de largo de percha para cada animal. Ponga todas las perchas a la misma altura

y firmemente clavadas a una distancia no menor de 35 centímetros.

Nidos. — Si no tienen nidos buenos y limpios, las gallinas preferirán los yuyos, usted nunca tendrá huevos limpios y perderá de ganar muchos pesos. Nidos de 30 por 30 centímetros para gallinas de razas ponedoras, son suficientes. Para razas más grandes, 30 por 40. Manténgalos siempre limpios, cambiándoles la paja cada vez que sea necesario. Si sus gallinas son muy ponedoras, tenga un nido para cada cuatro gallinas; si no son muy buenas, un nido por cada seis gallinas es suficiente.

Equipo complementario. — Al fabricar los comederos y bebederos hágalos de tamaño suficiente para no tenerlos que llenar a cada rato. Esto economiza trabajo y mal genio al dueño, malos ratos a las gallinas y al libro de entradas.

Cuidados con el plantel. — Revise sus pollas y si hay algunas tardías, es decir, que no han comenzado a poner, estudie las causas. Polla tardía es mala ponedora, pero lo más posible es que resultó tardía porque no se alimentó convenientemente durante los primeros tiempos de vida. A todas las pollas de tamaño pequeño o raquíticas, sepárelas y aliméntelas bien, dándoles bastante leche si quiere que pongan durante el invierno. A las pollas muy raquíticas o con cara de enfermas, elimínelas inmediatamente del plantel. Debido a su mala salud, ya debilitada, son menos resistentes a las enfermedades y, por lo tanto, un vehículo eficacísimo para repartirlas. Por otra parte, si no empiezan a poner antes de que vengan los fríos, no es posible que se decidan a hacerlo cuando hace frío. Recién empezarán a poner en la primavera subsiguiente, cuando ya van para los dos años y cuando los huevos no valen nada. Además, que el resto de las pollas lo pasarán muy bien sin ellas.

Pollos. — Con seguridad, no necesitará todos los pollos que tiene. Calcule los necesarios y quédese con los *más vigorosos, fuertes, de pecho ancho, pico corto, patas* separadas y peleadores y de cresta bien recta; bien formados, hijos de las mejores ponedoras y que respondan

al standard de la raza que se explota. Venda el resto. Todavía, de los pollos que le quedan, puede hacer una segunda selección más tarde. Recuerde que únicamente necesita gallos para los planteles de cría. Las gallinas de postura para huevos de consumo andan mejor sin el gallo que las moleste y ponen el mismo número de huevos. Los huevos son mejores y se economiza comida.

La elección de buenos padres es el 50 o|o del negocio. Si no tiene buenos, cómprelos ahora que los puede seleccionar mejor y conseguirlos a precios más baratos. Hasta el momento de la incubación mantenga los machos separados de las gallinas. Esto tenderá a mantenerlos en mejores condiciones y facilitará su completo desarollo.

Alimentación. — Alimente a sus aves de acuerdo al propósito que persigue y a la clase de aves que tiene. Si usted da la misma alimentación a todas las aves, con seguridad pierde plata, pues el mismo alimento no puede ser igualmente aprovechado por aves de engorde como por ponedoras. El caso es el mismo que si usara indistintamente kerosene o nafta en el tractor y automóvil.

Para gallinas ponedoras debe alimentar de modo que en la comida se les suministre a las gallinas más o menos las substancias que necesitará para fabricar diariamente un huevo. Se debe dar, pues: grano, tratando de que no sea exclusivamente maíz, poco maíz en verano y aumentar la cantidad en invierno; mezcla molida (de la que ya hemos hablado en páginas anteriores), alimentos de origen animal, verdeo o piedra quebrada que viene a constituir los dientes de las gallinas, conchilla que sirve para fabricar la cáscara del huevo y agua buena y limpia. Cuando sea posible, es siempre ventajoso suministrar leche o sus subproductos; es la mejor forma de aprovecharlos.

A los pavos aliméntelos principalmente con grano. A los patos con mezcla hecha pasta, alimentos de origen animal y verdeo. A los gansos con pastoreo casi exclusivamente, y maís para engordarlos.

Al elegir los alimentos, tenga presente algunos detalles convenientes, como ser:

Variedad: La variedad estimula el apetito y mientras más coma una gallina, más pondrá; la variedad se entiende dentro de la ración de cada día, pero no hay que cambiar amenudo de ración, porque las aves extrañan y dejan de poner. El grano entero para las gallinas de postura es bueno tirarlo sobre la cama de paja del piso, para que así las gallinas hagan un poco de ejercicio en buscarlo.

Mezclas: No deben ser harinosas sino de granos rotos, más o menos de uno a dos milímetros. El estómago de las gallinas no se adapta a las mezclas muy pastosas, ni los comederos tampoco.

Substancias nuevas: La proteína se necesita para el crecimiento, formación de carne, plumas y producción de huevos. El almidón y las grasas se usan para mantener la *temperatura del cuerpo, suministran* la *energía,* contribuyen a la formación de la yema del huevo y producen grasa. Cal y fósforo es indispensable para la formación de huesos y cáscaras de huevos. Dele a los pollos hueso molido y a las gallinas de postura conchilla molida (de 2 a 3 gramos). Lo mejor es balancear la ración más o menos como sigue: 50 o|o de trigo y maíz, partes iguales; 20 o|o de mezcla; 10 o|o de alimentos de origen animal (cuando las gallinas están en libertad este renglón lo sustituyen los insectos); 15 o|o de alimento verde (alfalfa, sobras de hortalizas, pastoreo en libertad, etc.); y 5 o|o de minerales (conchilla, revoque, etc.).

Pureza: No conviene dar de comer alimentos podridos, mohosos o fermentados, éstos causan desarreglos en el aparato digestivo que más tarde se traducen en un *sinnúmero de enfermedades. Algunos alimentos tienen* marcada influencia sobre los productos; así, por ejemplo, el maíz amarillo y la alfalfa, dan yemas amarillas oscuras; el trigo y sus productos, la leche y verdeo de remolacha, dan yemas claras. Demasiado repollo, nabos, cebollas, sobras de carne, de pescado, langosta, etc., reproducen los olores en el huevo.

Algunos alimentos tienen influencias muy conocidas en el aparto digestivo: el afrecho y afrechillo de trigo y

torta de lino son laxantes; el arroz y otros, tienen el efecto contrario. La mayoría de los específicos que se venden pueden ser sustituídos con ventaja con mucho ejercicio, buen gallinero y buena ventilación.

Costo: Los alimentos más baratos son los que se cosechan en la chacra y son, naturalmente, los que se deben usar con preferencia. En cuanto a los alimentos minerales como conchilla, etc., junte los huesos y déselos molidos, de preferencia hueso crudo, y también revoque de cal, etc.

Anotaciones. — No olvide comprar unos anillos de color o marcar las pollas que comenzaron a poner más temprano, las que son más vigorosas y mejor formadas, con hilos o cintas de color en las patas.

Revise las aves un día en el mes para ver si no tienen piojos y bichos colorados, éstos llegan a matar los pollitos en verano; destruya la manzanilla y la biznaga, que albergan bichos colorados. Estos huéspedes son molestos y dan pérdidas. Es mejor estar seguro de que no hay piojos, que creer que no existen.

Escarbe un poco las rendijas del gallinero y fíjese si hay garrapata colorada. Tampoco conviene mantener esta hacienda.

Siembre avena o cebada para verdeo de las aves.

No cueza los alimentos para las aves, es un trabajo inútil. Parece que la teoría de las vitaminas está reñida con esta práctica. Por otra parte, los alimentos cocidos resultan un poco indigestos para las aves.

Alimente siempre a la misma hora y gradúe la cantidad de acuerdo al apetito de los animales. No les haga faltar alimento, de lo contrario, matará de hambre sus ganancias.

Si cambia la alimentación, hágalo gradualmente.

Haga presente su atento saludo al gerente del hotel donde empezó a vender los huevos y comuníquele, por supuesto, un aumento de precios. Si siguió los consejos anteriores, es usted ahora persona de importancia y podrá asegurarse fácilmente un contrato de provisión a precios uniformes para todo el año.

ABRIL. — *Gallinero*: Aún cuando al revisar el gallinero no encuentre "huéspedes no deseables", dele una buena desinfección y blanqueada. Para lo primero use creolina, fenol o kerosene (cuidando, sin embargo, el fuego), o cualquier otro desinfectante barato. Si encontró garrapatas u otros bichos, repita la desinfección a los diez días. Para el blanqueo use cal de buena clase. La pintura de aceite no conviene para los gallineros, además de ser muy cara. Las dos operaciones apuntadas pueden efectuarse rápida y convenientemente con un pulverizador que cuesta barato en cualquier ferretería o casa del ramo; un buen pulverizador es indispensable en todo gallinero bien dirigido .

MAYO. — Sigue la carestía de huevos y, por lo tanto, debe tenerse especial cuidado con la calidad de mercadería que se vende, para obtener los precios más altos de plaza. Cuide las ganancias.

Cuando se hace por año una sola selección del plantel, éste es el momento de efectuarla. Una hora de una mañana húmeda (cuando no se puede trillar) dedicada a seleccionar gallinas, es una hora bien empleada. Y si se encuentra capaz, invite a sus vecinos a presenciar la selección y enséñeles cómo se hace. Habrá empleado mejor aún el tiempo.

Capones — Venda los gordos y termine de engordar los últimos que le quedan, ya que no deben quedar aves de esta clase, salvo las que quedan para consumo de la casa, púes de lo contrario, la alimentación costará más de lo que se saque por ellas.

Engorde. — Generalmente conviene el engorde extra de animales destinados a venderlos al mismo hotel en que se venden los huevos, como lo hemos dicho en Enero.

Una buena ración para engorde es maíz molido y afrechillo mezclado a partes iguales. Si dispone de suero de leche o leche desnatada, haga una pasta con esta harina y dé de comer tres veces por día en un comedero puesto fuera de la jaula de engorde. Los animales destinados a engorde deben ser encerrados en una jaula donde

no puedan hacer ejercicio y alimentarlos en la forma que hemos dicho, por espacio de diez a quince días antes de ir al mercado.

Debe racionarse solamente comida suficiente para que los animales dejen limpio el comedero. Si sobra hay que limpiar el comedero para prevenir fermentaciones de los alimentos.

Mes de balance — En este mes es cuando se divide el año avícola. Por una parte, hemos descartado todos los animales de más de dos años y comenzamos a hacer trabajar las pollas. Empezamos prácticamente el año con un nuevo equipo, sacándonos la vieja cáscara; tenemos casa nueva y nuevos animales. Por otra parte, hemos llevado todo el año nuestras anotaciones y, por lo tanto, al final de este mes veremos si es cierto que la avicultura es realmente la actividad de la chacra que paga el interés más crecido con respecto al capital invertido.

Ahora es el momento en que usted verá la necesidad de llevar libros con anotaciones completas para *poder saber* qué es lo que tiene entre manos y no adivinar. Nadie puede adivinar, si algún feliz mortal fuera capaz de eso! Con las anotaciones mensuales haga un resumen en la forma siguiente: a un lado anote todo lo que ha entrado por ventas o consumo de productos del gallinero, y al otro todo lo que se ha pagado con destino al gallinero, con sus precios hasta el último centavo. Así tendremos:

Entradas:

Por ventas de huevos, consumidos en la casa, animales vendidos, Id. consumidos, reproductores vendidos, etc. Todo con su precio corriente en el momento de la salida ..	$ XXXX

Salidas:

Un sumario mensual de lo gastado en alimentación a sus precios corrientes, si ésta ha sido producida en la chacra. Consumo de combustible para incubadoras y madres artificiales. Valor de los huevos que se incubaron (aunque no fueran comprados). Costo de los embalajes, fletes. Costo de labor, si se ha ocupado. Gastos en compra de reproductores. Gastos de reclame (si se ha concurrido a las exposiciones, etc.)	$ XXXX	
Diferencia o ganancia ..	" XXXX	
Sumas iguales	" XXXX	" XXXX

Con hacer el balance no se ha terminado este trabajo, ya que esto se hace con un fin determinado. Es necesario estudiarlo detenidamente y saber cuál ha sido el renglón que ha producido más. Estudiar cuál ha sido la razón por qué otros no han producido tan buenos resultados como el mejor y ver si este último no puede perfeccionarse aún más. Tal vez han habido gastos innecesarios o demasiado altos. O por otro lado, un poquito más de reclame hubiera dado mejores resultados en la venta de huevos para incubar o pollos recién nacidos o reproductores puros.

En fin, es necesario que el chacarero se convenza de una vez que todo lo que tiene en la chacra *es necesario que lo trate como negocio,* lo estudie con datos fehacientes a la vista y resuelva de acuerdo a ellos los problemas que se le presenten, en forma inteligente y no adivinando.

Este es el año nuevo de las gallinas. Si el año pasado no ha llevado anotaciones, empiece ahora. Confeccione unas planillas y las pega en la puerta de cada gallinero; compre un lápiz y lo ata con un hio al lado de la planilla. Ahora resulta muy fácil hacer las anotaciones; de pasada usted apunta la cosecha. Si no lo hace así, lo probable es que el 50 o|o de las veces se olvide.

Si ha incubado temprano, ya tendrá las pollas en plena postura y si se toma el trabajo de averiguarlo, verá que casi el 80 o|o de los huevos que salen de su gallinero son puestos por las pollas. Ahora es cuando más valen los huevos y cuando se pone de manifiesto la importancia de una incubación temprana y de una buena alimentación.

Gallineros. — Ya este mes es francamente frío, por lo que es necesario dar abrigo a las gallinas, si no queremos que todo el alimento que les damos lo utilicen en mantener la temperatura del cuerpo, no quedándoles, por lo tanto, nada con qué fabricar los ansiados huevos. Si no le importan un montón de pesos más o menos, críe gallinas, haciéndolas dormir en los árboles. Todo lo más que puede hacer un animal tratado así, es no morirse de frío y, posiblemente, será un bicho fuerte y vigoroso, capaz de resistir cualquier inclemencia del tiempo, pero toda la energía de que es capaz será empleada en la lucha por la vida, sin que, naturalmente, pueda "desperdiciar" nada en dar huevos que no puede utilizar directamente. Un huevo en Mayo vale por cuatro en Noviembre y se vende enseguida.

Un gallinero bueno no quiere decir que necesariamente sea caro o de lujo. Trate de hacer una casilla con techo de un agua, con entradas y ventanas en el frente que den al Norte.

No importa lo lujoso o confortable que sea el gallinero que se tenga, pues nunca será un hogar para las gallinas, si no se mantiene limpio. Si el gallinero es demasiado húmedo, es una indicación de falta de ventilación; en las cuatro esquinas haga unos orificios redondos de unos ocho o diez centímetros y regule esas aber-

turas con una tapa, en la medida que le parezca necesario.

Para la salida de las gallinas de la casilla, disponga una pequeña puerta de 20 por 30 centímetros, más o menos, en el centro del frente.

Ahora es el momento en que usted comenzará a apreciar las ventajas de haber guardado la paja de trilla. Use mucha de esta paja para cama (del piso del gallinero) y cámbiela cada vez que sea necesario. Es siempre más barato que tener animales enfermos.

No haga gallinero con techo a más de 2.50 metros de alto.

Alimentación. — Por experiencia sabemos que la cantidad de huevos que una gallina pone, está en relación directa con la cantidad de alimentos molidos que consume, además de la indicada raza e individual (mezcla que recomendamos anteriormente). Por lo tanto, es conveniente estar seguros que el comedero es de tamaño adecuado para el número de gallinas y que los animales tienen siempre a su disposición esa comida. No tenga miedo de perder plata, la gallina no comerá de más. Si las ha tenido muertas de hambre, es posible que el primer día se agarren una indigestión, pero después no comerán sino de acuerdo a su capacidad productiva. Pasa lo mismo que con la gente: lo convidan a un asado con cuero, y es una fija que los resultados son un buen dolor de cabeza y una mejor indigestión a causa de la novedad. Pero figúrese que en casa le dieran todos los días asado con cuero, que todos los días le pusieran sobre la mesa un costillar entero; con seguridad que no forzaría el estómago ni el apetito.

Con las gallinas pasa una cosa curiosa: se ha llegado a contar en pollas, gérmenes de huevos hasta diez y veinte veces más que los huevos que son capaces de producir en toda la vida. Sabemos que el huevo empieza a formarse por la yema y que ésta se compone especialmente de grasas. Si cuando el huevo se está por terminar de fabricar faltan los elementos necesarios, la yema se reabsorbe y va a guardarse en el cuerpo en forma de grasa.

Llegamos, pues, a la conclusión de que en gallinas jóvenes al menos, si no se dan las suficientes sustancias para fabricar el huevo, la gallina engordará y que, por otra parte, ninguna gallina es demasiado gorda para poner. Hay, pues, que buscar el remedio en una alimentación equilibrada, es decir, donde entren las distintas sustancias que se necesitan para formar el huevo, en proporciones convenientes.

Anotaciones. — ¿Cómo va la planilla de anotaciones? ¿Cuántos huevos salieron de su gallinero? ¿Cuántos se vendieron? ¿Cuántos pesos entraron? ¿Le hicieron descuentos? ¿Por qué? Ponga remedio a esto último si no quiere seguir perdiendo plata.

Exposiciones. — Durante este mes o el venidero, se celebran casi todas las exposiciones avícolas. Una exposición, por lo general, no es un negocio directo. Es decir, no espere salir de allí ganando un montón de pesos. Lo más seguro es que en ese momento apenas si cubra los gastos o pierda plata, pero vale la pena concurrir a esos certámenes. Hay muchas ventajas y citaremos las principales:

Se hace conocer como criador por la gente más directamente interesada, lo que es una propaganda que vale mucho para el futuro.

Se aprenden muchas cosas. Si se llevan animales, por lo general se hace en la creencia de que no habrá nada mejor, y recién cuando nuestros productos se pueden cotejar con otros, entonces, uno ve claramente los defectos de los propios. Puede así trazarse nuevas normas de mejoramiento, ver en qué sentido debemos tratar de mejorar nuestro plantel, etc.

Seleccione los animales que en su concepto están más calificados para exposición. Ahora empieza la parte más interesante del trabajo: tiene primero que amansarlos paulatinamente hasta que se dejen tomar en la mano sin demostrar ninguna intranquilidad. Una vez obtenido esto, es muy fácil enseñarles a "posar", a pararse en forma tal que hagan resaltar sus mejores cualidades. Fíjese bien que sus pollos de exposición no vayan a tener sarna,

sería demasiada vergüenza. Pula las uñas y pico con aceite. No arranque plumas fuera de color ni trate de engañar, pues esas prácticas a la larga repercutirán en su contra. *A los animales destinados a exposición es conveniente colocarlos en una jaula por lo menos quince o veinte días antes de la fecha del certamen.*

Notas. — Si la paja del piso se pone húmeda, es indicación de falta de ventilación. Remedie ese defecto y cambie la paja.

Visite seguido el gallinero. Es un pasatiempo agradable y útil. Observe el plantel y estudie sus necesidades, pero no se quede en estudios; trate de remediarlos. Enseñe a las gallinas a reconocerlo; hay en ello su ventaja.

Elimine del plantel y aisle cuaquier ave que parezca *enferma. En las gallinas es más cierto aquello de* "más vale prevenir que curar". Si la enfermedad es contagiosa, sacrifique y queme el ave enferma. Este procedimiento le resultará más barato que consultar el capítulo de enfermedades.

Recuerde que no vale la pena sembrar mal trigo. Dice el refrán: "De tal palo tal astilla". Aún cuando usted crea que su semilla de trigo es muy buena, compárela con la de sus vecinos o amigos. Si de esa comparación resulta que "hay mejor, dele su semilla a las gallinas y compre *buen* trigo para sembrar. Con esto hace dos negocios: *tendrá mejor cosecha de trigo y las gallinas le devolverán* la plata que usted cree perdida, en forma de huevos que en este mes están caros.

Trate de vender directamente al mercado o en el pueblo. Elimine el acaparador de campaña que forzosamente debe vivir a costa del productor.

No basta saber producir, *hay que saber vender.* Antes de vender, seleccione los huevos por su tamaño parejo, luego por el color de la cáscara, si tiene más de una raza de gallinas. Nunca mezcle colores o tamaños, pues cada cual separadamente tiene cien veces mejor aspecto que cuando se los mezcla.

No lave los huevos. Esto les quita una película protectora que tiene la cáscara y, por consiguiente, los echa a perder. Tenga más bien nidos limpios.

No envuelva los huevos con papel. El huevo necesita respirar como todo organismo vivo.

¿Cómo van las anotaciones de postura? ¿Llena siempre las planillas?

JUNIO. — Este es un mes ya francamente frío. En la mayoría de la zona cerealista todo el mundo está atareado con la terminación de las siembbras. Si se prepararon las cosas en el gallinero cuando había tiempo disponible, ahora aparecen las ventajas. El trabjo del gallinero durante este mes es liviano, y si se tienen buenos utensilios (comederos, bebederos, etc.), de capacidad adecuada para el número de las aves, el trabajo diario se reduce a un quinto del normal.

Cuidado del plantel — Debido al frío, las aves viven más en la casa; además, los días son más cortos. Tenga mucho cuidado y vigile de cerca a las aves. La limpieza estricta es el mejor preventivo. Una buena cama de paja en el piso es una gran ayuda.

No debe olvidarse de suminsitrar forraje verde o pastoreo. Si sembró avena al principio del año, pastoree allí las gallinas.

Si quiere agarrar una gallina, no la corra con los perros. Al disparar las gallinas, lo hacen también las ganancias.

Marque las gallinas que están poniendo. Seleccione las gallinas de acuerdo a lo que decimos en otro lugar y si puede, con las gallinas de primera selección, utilice el nido trampa. Las gallinas que más pongan ahora, serán destinadas al plantel de cría acompañadas del correspondiente gallo.

Para el plantel de cría elija animales que, además de ser buenas ponedoras, respondan al "tipo" de la raza, sean fuertes, bien desarrolladas, sanas y de gran vitalidad.

Preparativos. — Dentro de poco deberá comenzar la incubación y es necesario tener las cosas listas con tiempo.

Si piensa comprar una incubadora, pida catálogos

a las distintas casas del ramo y estudie las propuestas que en cada caso le hagan. Hay muchas marcas de incubadoras que son buenas, pero no se deje engañar con palabras bonitas.

Una buena incubadora debe imitar a la perfección a una buena clueca, gastando poco y dando el menor trabajo posible. No vale la pena comprar una incubadora chica de 50 o 60 huevos, porque con 2 o 3 gallinas usted consigue lo mismo con menos trabajo.

La máquina debe reunir más o menos las siguientes condiciones:

1.º De bajo consumo de combustible, para lo que deberá tener una *lámpara o estufa proporcionada a su* tamaño.

2.º Buenas paredes aisladoras, de suficiente grosor para que el calor no se escape.

3.º Un sistema de regulación de calor de suficiente capacidad y sensibilidad como para contrarrestar cualquier *inconveniente o accidente que pudiera ocurrir a la* fuente de calor, manteniendo en tal caso una temperatura uniforme en la cámara de incubación.

4.º *Debe dar una ventilación apropiada al número* de huevos en incubación, sin que ello ocasione pérdidas grandes de calor ni corriente de aire.

5.º Los depósitos de combustible (generalmente lámparas de kerosene), deben ser de capacidad suficiente para almacenar el combustible necesario para 30 horas por lo menos, y sobre todo, consulte a algún gran criador que tenga incubadoras en uso, y no se deje influenciar por interesados.

Notas. — Si piensa vender huevos para incubar (a precios más altos, naturalmente), es bueno que encargue ahora las cajas. Recuerde que un envase fuerte, liviano y atractivo, ayuda a vender.

Si tiene un buen gallinero, compre un candado que haga juego con él, y no se olvide de darle una vuelta a la llave todas las noches. Una comadreja, un zorro o un desocupado, puede causar mucho daño en una noche.

Vuelva a revisar si hay piojos o garrapata. Tal vez

una blanqueada no esté de más. Si dispone de tiempo, hágala; use el pulverizador amenudo (tanto en los frutales como en el gallinero).

JULIO. — *Preparativos*: Es el momento de pensar seriamente en la nueva generación de pollos. Hoy día y siempre, el éxito pertenece a los más aptos. No descuide el negocio sacando pollos de cualquier clase de gallina. Si usted piensa en buena forma como la totalidad de la gente que *conoce* el negocio, van en los renglones siguientes unas cuantas ideas que puede que valgan la molestia de ser leídas.

1.º Los animales puros de raza son siempre mejores que los comunes, ya se trate de aves u otra clase de animal doméstico. Las aves puras de raza, son mejores porque:

a) Ponen más huevos;
b) Los huevos son uniformes en color y tamaño, y los productos uniformes se pagan mejor;
c) Aún en las razas no productoras de carne, las puras dan productos de calidad superior y, por lo tanto, obtienen mejores precios que las gallinas comunes;
d) Actualmente hay regular demanda por aves puras de raza y por supuesto, los precios son siempre muy remunerativos;
e) Una jaula de pollos comunes parece una reunión de atorrantes si se la coloca al lado de una jaula de pollos de raza, de un solo color, que resultan más atrayentes y se venden solos.

2.º Hay que tener una sola raza, porque:

a) Cuando hay más se tiene siempre el peligro de las cruzas;
b) Es más barato tener una sola raza, porque requiere menos equipo, alambrados y menos trabajo en dar raciones distintas;
c) Se pueden hacer cruzas comerciales para usar las pollas para postura, pero haga sólo ensayos en pequeña escala antes de hacerlos al por mayor.

Para cría utilice solamente los mejores ejemplares. — Dentro de una misma raza o de un mismo plantel, hay siempre animales que se destacan por su estampa, vigor, producción y, sobre todo, por ser hijos de grandes ponedoras e hijos de gallos que a su vez, son también hijos de grandes ponedoras. Es decir, existen animales que se acercan más que otros al ideal o "standard" de la raza. El hombre inteligente y progresista debe elegir únicamente de estos animales para procrear. La voz de orden debe ser: *selección, selección y selección y control de postura por medio del nido trampa.*

1.º Tenga un gallinero especial para cría y hágale un pequeño potrerito de alambre tejido. (Este es el único gallinero cercado que debe existir en las chacras). Es el camino más rápido y económico para alcanzar el éxito, porque:

a) Elimina la reproducción de animales inferiores, especialmente de malas ponedoras;
b) Permite la rápida formación de un plantel superior;
c) Sin el gallinero de cría hay el peligro de incubar huevos de las peores ponedoras, especialmente cuando se emplean gallinas para incubar. Las gallinas que ponen durante el invierno son las primeras en encluecarse y por lo tanto cuando llega el momento de echarlas, no hay más huevos que los de las peores ponedoras (que recién empiezan a poner). Este caso es especialmente cierto cuando se tienen razas pesadas o tipo intermedio, pues las de raza como la Leghorn y Catalana del Prat, rara vez se encluecan; pero téngase en cuenta que el chacarero también necesita disponer de carne de gallina todo el año;
d) Cuando separe las aves para el gallinero de cría, elija entre las que ya señaló como buenas ponedoras, solamente aquellas aves que sean:

1) Fuertes, llenas de salud y con mucha vitalidad;
2) Cuyas formas se acerquen lo más posible al tipo de la raza;

3) Del color de la raza o lo más aproximado posible;
4) De un tamaño que esté de acuerdo con el tipo;
5) Finalmente, elija aves adultas, bien desarrolladas, de alta producción, incubadas temprano y que empezaron a producir también temprano. Nunca pollas o gallinas de verano, tardías, raquíticas y mal desarrolladas;

e) Elija un buen gallo, ya que éste es el otro 50 o|o del plantel. Si puede, trate de conseguir un animal que reuna una buena estampa con algunas generaciones de antecesoras buenas ponedoras;
f) Por lo general, es bueno juntar las gallinas con el gallo unos quince días antes de empezar a incubar.;
g) El número de gallinas por gallo debe ser, poco más o menos, el siguiente:

Para razas livianas como la Leghorn, Catalana, etc.: 1 gallo por 10 gallinas;

Para razas de tipo mediano, como la Rhode Island, Plymouth Rock, Sussex y Orpington: 1 gallo para cada 7 a 8 gallinas;

h) Si no se ha tenido gallo con las gallinas, a los ocho o diez días de haberlo largado, se puede estar casi seguro de la fertilidad de los huevos, pero si se ha cambiado el padre es conveniente esperar unas tres semanas, si se quiere estar completamente seguro de que la fertilidad de los huevos corresponde al nuevo gallo.

Los machos que se reserven como reproductores deben ser hijos de gallinas cuyo record de postura esté fijado por el nido trampa y renovarse todos los años, debiendo hacerse esta operación con sumo cuidado. Debe, ante todo, procurar que sean hijos de gallinas cuya postura invernal se aproxime a los 50 huevos y que oscile entre los 180 a 200 durante el año.

Apareando pollas y pollos que reunan las condiciones expuestas, puede estar completamente seguro en todo sentido, por ser este el procedimiento mediante el

cual se aumenta de manera considerable el promedio de postura hasta alcanzar éste cantidades elevadas.

Puede también formar su plantel de ponedoras, procediendo en la forma que se determina para el mes de Julio.

1) Comprar huevos para incubar. En este caso, cuando lleguen los huevos hay que dejarlos "descansar", acostándolos en una bandeja por espacio de 48 horas, y recién incubarlos. De lo contrario se corre el riesgo de que los pollos no salgan.

2) Comprando pollitos de un día de edad, que se mandan en cajas por encomiendas de correo. Naturalmente, son más caros que los huevos.

3) Comprando animales adultos, especialmente gallos. Pero no espere conseguir un gallo que "mejorará" su plantel a precios de pollo de feria franca. Comprar gallos es el método más caro, pero el más seguro y rápido.

Un consejo. — Este es el mes de la plantación de árboles. Los frutales y las gallinas hacen una espléndida sociedad con apreciables ventajas para el dueño. En el verano las gallinas cuidarán de tener el monte frutal limpio de bichos, los frutales darán sombra a las gallinas, y usted tendrá fruta abundante y barata.

El organismo humano necesita de la fruta para su buen funcionamiento. Además, puede conservar fruta para consumo de invierno.

Diríjase a un buen vivero o a los establecimientos del Estado, y compre árboles frutales. Las instrucciones sobre plantación, las encontrará en otra parte de este almanaque.

Cuide el detalle. — Uno de los mejores métodos de limpiar la lámpara, mecheros y mechas de la incubadora, es hervirlos en agua a la cual se le ha adicionado una cucharadita de soda de lavar.

Absténgase de cambiar bruscamente el tipo de alimentación, pues ello puede inducir a las gallinas a una muda demasiado temprana. ¿Compró gallos buenos?

AGOSTO. — *Incubación:* En este mes debe incubar todos sus pollos el chacarero inteligente y progresista. La

razón ya la hemos explicado, pero no está de más insistir en ella.

Si se incuba en este mes, las pollas llegarán a su edad adulta en el otoño siguiente y si han sido bien alimentadas y son buenas, empezarán a poner y continuarán poniendo durante la temporada que los huevos valen más. Si se incuba tarde, las pollas serán adultas recién en la primavera siguiente, perdiéndose por lo tanto un año de alimentación y producción.

El término *incubar* significa la transformación de un huevo en un pollito vigoroso y fuerte. Aún cuando a primera vista parezca éste un proceso de lo más simple, la práctica nos enseña que sus resultados están supeditados a muchos factores más o menos complejos que se hacen presentes desde mucho antes que el huevo mismo sea producido. Todos estos problemas necesitan ser resueltos satisfactoriamente; un poco de observación y alguna práctica de parte del avicultor. Para aquellos lectores no familiarizados con el asunto, hacemos las siguientes indicaciones generales:

Una buena clueca es la mejor incubadora, pero su uso es limitado. Es conveniente usar la gallina cuando el plantel es pequeño o cuando no se produce para venta, en cuyo caso resulta más barato por necesitarse menos equipo, utensilios, etc.

No se use gallinas para incubar cuando los planteles son grandes o cuando se produce animales o huevos para venta, por las razones siguientes:

a) Algunas razas difícilmente encluecan (la Leghorn y Catalana, por ejemplo);
b) El momento de cluequera no puede ser contralorеado fácil ni satisfactoriamente;
c) Es imposible combinar lotes grandes y parejos;
d) El cuidado de numerosas cluecas con pollitos requiere muchísimo más trabajo y equipo que una madre artificial.

Cuando se trabaja en escala comercial, es conveniente el uso de la máquina incubadora, siendo las principales *ventajas las siguientes:*

1.º Se obtienen los pollitos cuando se necesitan, permitiendo incubaciones tempranas, con lo que se consigue:

a) Buenos capones tempranos, que se desarrollan bien y venden mejor;
b) Pollas ponedoras precoces, que son las mejores;
c) Se evitan los pollos tardíos (incubados tarde), que son difíciles de criar.

2.º Las incubadoras permiten obtener un gran número de pollos a un mismo tiempo, que tiene como ventajas:

a) Acortar la temporada de crianza. La crianza de los pollitos es lo más trabajoso y engorroso en la avicultura. Entonces, ¿por qué alargarla?;
b) Permite la venta de pollos de un día de edad, una de las actividades más productivas de la industria y que afortunadamente se está difundiendo mucho en el país.

3.º Las incubadoras eliminan los piojos.

4.º Las incubadoras modernas son máquinas perfectas, simples y completamente controlables por el hombre.

¿Qué incubadora? — Al decidirse por alguna marca de incubadora, tenga presente lo siguiente:

1.º Tamaño común: las máquinas grandes (250 huevos) cuestan más, pero gastan menos por pollo sacado que las pequeñas. Generalmente, las grandes dan mejores incubaciones que las pequeñas. Las máquinas pequeñas hacen necesario efectuar varias sacadas, con lo que se alarga el período de crianza.

2.º Precio: en la mayoría de los casos el precio corre parejo con la calidad de la máquina. Lo lógico es que máquinas de mediocre calidad resulten a la larga una economía mal entendida. Hay buenas marcas de incubadoras, tanto nacionales como extranjeras.

3.º Tipo: elija el tipo de incubadora que usted está seguro que responderá a sus expectativas. Fíjese que el sistema de calefacción sea adecuado a su capacidad (muy grande, malgasta combustible; muy pequeña, malgasta paciencia, huevos y plata). Que la lámpara esté suficientemente protegida contra cualquier evento; que el termostato o regulador de temperatura sea sensible y de con-

fianza; que tenga paredes suficientemente gruesas y aisladas para que los cambios exteriores de temperatura no la afecten; que tenga ventilación conveniente.

4.º Duración común: una buena incubadora debe durar toda la vida.

Pollitos. — La fecha exacta en que deben salir los pollitos depende mucho del clima regional y de la raza. En general, téngase presente que los pollos deben llegar a la edad adulta antes que sobrevengan los fríos del otoño próximo. Para nuestra República, explotando las razas de postura, los pollitos deben salir a fin de este mes.

Selección de huevos. — Así como se seleccionan los planteles, es también conveniente y necesario seleccionar los huevos para incubar. Las razones saltan tan a la vista que no creemos necesario enumerarlas. Considere las siguientes características:

a) Tamaño: "de tal palo tal astilla". Elija huevos de buen tamaño y uniformes. Las gallinas que salgan de allí tendrán la tendencia a producir huevos de ese tamaño, y para ventas es mejor que sean grandes. Rechace los huevos demasiado grandes o demasiado pequeños (ambos casos son anormalidades);

b) Forma: los huevos para incubar deben ser de cáscara uniforme y con forma característica de huevo. Los huevos redondos, alargados o cortos, son mal formados y tienen sus inconvenientes. Tocamos este punto en otro lugar. Mientras, digamos que esos huevos dan pollitos inválidos o mal formados o bien individuos que nunca alcanzan a romper el cascarón. No hay ninguna relación entre la forma del huevo y el sexo del animal que sale, según se ha comprobado experimentalmente;

c) Uniformidad: tanto en forma, tamaño y color, es importante, porque más tarde tendrá influencia en la calidad del producto que den las gallinas incubadas de esos huevos. Recuerde que la buena calidad se paga;

d) Cáscara: elija nuevos con cáscara bien lisa, sin deformaciones, "cogotes", rajaduras, depósitos de cal, ni manchas trasparentes.

Cuidado de los huevos. — Recoja los huevos para incubar, por lo menos tres veces por día. Guárdelos en una habitación cuya temperatura oscile entre 10 y 15° centígrados. Mantenga la habitación limpia y sin olores que puedan contaminar los huevos. Dé vuelta los huevos una vez cada 24 horas. *No lave los huevos para incubar.* Trate de no guardarlos más de 10 días, pues desde esa fecha la fertilidad decrece notablemente.

Para incubar. — Primero lave y desinfecte la máquina. Déjela al sol un día (por lo menos las bandejas). Como desinfectante es recomendable una solución débil de formalina. Luego haga funcionar la máquina vacía hasta que esté perfectamente regulada y recién la carga con la bandeja bien repleta de huevos. Lea detenidamente las instrucciones del fabricante de la máquina, pues es la mejor guía.

Causas de las malas incubaciones. — 1.° Baja fertilidad, debido a:

a) Que el gallo es demasiado viejo;
b) Alimentación mal equilibrada o posible exceso de proteína en la ración;
c) Las enfermedades hacen disminuir la fertilidad;
d) Accidentes sufridos por el gallo; peleas en que sale mal parado;
e) En las razas de carne y huevos, abdómen muy desarrollado y plumoso;
f) Demasiado gallinas por gallo.

2.° Padres de calidad inferior, vale decir:

a) Animales todavía no adultos;
b) Animales degenerados;

3.° Poco cuidado de los huevos antes incubarse; en otras palabras:

a) Huevos helados o calentados o dejados al sol;
b) Huevos movidos;
c) Huevos muy viejos.

4.° Mal manejo de las incubadoras, como consecuencia de:

a) *Poco cuidado y limpieza de la lámpara;*
b) *Falta de uniformidad de calor y humedad;*
c) No haber dado vuelta los huevos por lo menos dos veces por día, desde el tercero al décimooctavo día.

5.º Incubadora de mala calidad:

a) *Mal construída, poca aislación, de manera que de noche baja mucho la temperatura;*
b) Regulador que no regula;
c) Ventilación inapropiada.

6.º Cuarto de incubación:

a) *Habitación mal ventilada, donde el aire no se renueva* o hay cambios bruscos de temperatura (lo mejor es un sótano que tenga una ventilación moderada y una humedad y temperatura uniforme). En las zonas secas del interior, hay que *regar diariamente el piso.*

SEPTIEMBRE. — Es el mes de la crianza de pollitos y por lo tanto, la temporada de trabajo más engorroso y delicado. Por esta razón debe tratarse de acortar *lo más posible este período.*

Ya hemos dicho: los pollos tardíos dan mal resultado, y por lo tanto, no debe incubarse más tarde que a fines de este mes, y sólo en casos de fuerza mayor se prolongará algo este período.

Crianza. — Salta a la vista la importancia de un buen comienzo en la vida del pollo. En cifras redondas, puede calcularse que muere el 50 % de los pollos nacidos y esto es demasiada pérdida, debido exclusivamente a la fata de cuidados o incomprensión de las necesidades del animalito. Muchas de las *enfermedades* o malos resultados de producción tienen su origen en una mala alimentación en los primeros tiempos de la vida del pollito, que da como consecuencia animales débiles y mal desarrolados.

Téngase presente que el buen o mal resultado de la crianza de pollitos, no es cuestión de suerte, sino más bien de estudiar las necesidades de los animalitos y tratar de remediarlas.

La crianza más barata se hace con la gallina, no requiriéndose otra cosa que una gallina tranquila y una casilla donde puede refugiarse el animal y su prole en los días tempestuosos y durante la noche. Los capones, si se les enseña, hacen también de "niñeras".

Cuando se empleen incubadoras de gran capacidad, es indispensable y económica la criadora o madre artificial. Para recomendar su empleo nos asisten las mismas razones por las cuales recomendáramos la incubadora (ver agosto), por las que no las repetiremos en obsequio de la brevedad.

El día antes que empiecen a romper la cáscara los pollitos, encienda la estufa de la madre artificial y cerciórese de que todas las cosas marchen en orden. Esto seca la casa y la prepara para la recepción de los pollitos.

Una buena criadora debe ser: fácil de limpiar, bien ventilada, pero sin corrientes de aire; con una estufa central cubierta, capaz de suministrar cerca de ella una temperatura de 38 a 39° C. los primeros días; de tamaño adecuado para que permita a los pollitos alejarse de la fuente de calor y hacer un poco de ejercicio cuando lo deseen.

Si se construyen casillas para 200 o más pollitos, es conveniente hacerlo con un trineo en la base para poderla llevar fácilmente donde sea conveniente.

Alimentación de pollitos. — Primer día: nada de comer; déjelos secar en la incubadora.

Primeras 48 horas siguientes: temperatura en la madre artificial, 38 a 39 grados centígrados, a una altura de 5 centímetros sobre el piso. Transfiera los pollitos cuidando que no tomen frío; los enfriamientos en los primeros días son la causa más frecuente de pollos raquíticos o con diarrea. No dé alimentos sólidos.

Al tercer día: avena pelada y aplastada 5 veces por día, con intervalo de dos horas, dar poco cada vez.

Después del cuarto día: darles verde picado una vez, (puede ser escarola, lengua de vaca, alfalfa bien limpia). Como bebida, leche descremada y agua por mitades.

De 10 a 15 días: quaker en partes iguales con trigo quebrado chico, verdeo a discreción.

De 15 a 30 días: partes iguales de quaker, trigo quebrado y maíz quebrado, y como bebida debe dársele leche pura una vez al día y luego agua fresca.

De 30 a 45 días: partes iguales de trigo quebrado y maíz (ambas cosas deben estar quebradas en forma gruesa); racionar tres veces al día, la última ración debe darla a discreción.

De 45 días en adelante: trigo entero, avena aplastada y maíz quebrado grueso, en partes iguales. Racionar dos veces al día. Al mediodía debe dársele una ración suplementaria y libertad máxima a los pollos.

Además de la alimentación que queda determinada desde los diez días en adelante, los pollos deben tener, hasta su completo desarrollo, una mezcla compuesta de los siguientes productos:

Maíz finamente picado	20	partes
Afrecho	10	"
Afrechillo	50	"
Rebacillo	10	"
Harina de hueso	10	"
Harina de carne	10	"
Carbón de leña en polvo	3	"
Conchilla en polvo	5	"

Esta mezcla debe ser suministrada en la siguiente forma: los primeros cuatro días, sólo se les dará durante una hora diaria; 5 y 6 días, una hora por la mañana y otra por la tarde; 7 y 8 días, tres horas diarias (a la mañana, mediodía y tarde); 9 y 10 días, cuatro horas diarias, dos a la mañana y dos a la tarde); 9 y 10 días, cuatro horas diarias, dos a la mañana y dos a la tarde, y desde el undécimo día en adelante, se les deja permanente.

En los primeros días, el piso de la criadora debe cubrirse con arena seca, que es muy abrigada. Más tarde se pondrá una cama de paja fina, viruta, etc.

Notas. — No olvide efectuar las anotaciones referentes al resultado y costo de la incubación. Más tarde su estudio le será de provecho.

La desinfección previa de la criadora es de rigor, si se esperan buenos resultados.

Mantenga separados por edades los pollitos. Examínelos por si tienen piojos; si encuentra, pulverícelos con una mezcla de fluoruro de sodio, una parte por cuatro de ceniza.

Si usa criadoras grandes, hágales un borde de tierra alrededor, en forma que los pollitos que se salgan no puedan meterse bajo el piso.

Nunca dé leche fresca a los pollitos. Tampoco se exceda en la cantidad de alimentos, pues esto es tan perjudicial como matarlos de hambre. En los días buenos deje salir a los pollitos a tomar el sol.

OCTUBRE. — En muchas partes del país, a veces el tiempo nos proporciona sorpresas desagradables; pues, mientras hay días calurosos, se alternan con noches realmente frescas. Tenga cuidado de encender la estufa de la criadora en las tardes frescas. Una helada puede ser fatal a toda la cría.

Adios gallos. — Ya en este mes la temporada de reproducción ha terminado y, por lo tanto, salvo que exista algún gallo de mucho valor o calidad, los demás deben considerarse inútiles, despachándolos a cualquier destino.

Si los gallos se dejan, se sabe que los huevos son fértiles y hay siempre la tentación de dejar incubar algunas gallinas que encluecan y que nos darán pollos tardíos que son un verdadero clavo.

Por otra parte, los gallos consumirán alimentos que pueden ser aprovechados por las gallinas que ponen huevos.

Venda los gallos ahora, pues posiblemente encontrará clientes que se los paguen bien. Si no los encuentra, mate los gallos; es mejor negocio que mantenerlos.

Cluecas. — En algunas zonas son una peste, especialmente, a fin de este mes; para quitarles la cluequera

métalas en una jaula bien ventilada y con piso inclinado, de reja. Deles mucho verdeo y agua, cambiando de lugar la jaula.

Si los pollitos no se desarrollan bien, o no tienen fuerzas para tenerse de pie o arrastran las alas, es seña inequívoca de mala alimentación. Deles mucha leche agria, verdeo y sol, que son los mejores antídotos. Además, un poco de harina de hueso, alimentos de origen animal, ayudan a curar el mal y lo previenen.

Conserve huevos. — Para el consumo de su hogar, conserve huevos cuando la producción es alta (lo que sucede desde este mes hasta diciembre). No se necesita mucho gasto ni equipo. Para guardar unas 15 docenas de huevos, necesitará un recipiente de unos 20 a 25 litros. Proceda de la manera siguiente: compre en una farmacia un litro de silicato de soda, lave con agua hirviendo el recipiente. Vierta en él un litro de silicato y agregue nueve litros de agua hervida y enfriada; mezcle bien. Luego vaya depositando los huevos a medida que tenga disponible hasta llegar a cinco centímetros bajo el nivel del líquido.

Para conservación use solamente huevos sin galladura, sanos, frescos, limpios y sin lavar, si quiere obtener buenos resultados.

Pollos. — Si tiene pollos machos en estado de ser vendidos a buen precio, hágalo ahora mismo. Esto deja espacio y comida para las pollas.

Notas. — Es necesario una desinfección con el pulverizador y blanqueada general del gallinero. Revise las aves, si tienen huéspedes, elimínelos.

NOVIEMBRE. — *Capones:* una de las prácticas poco empleadas en el país, es la castración de pollos. Es una operación sencillísima y que da beneficios: 1.°, porque el capón se paga mejor; 2.°, engordan fácilmente; 3.°, crecen rápidamente, y 4.°, pueden conservarse como carne tierna para cuando los pollos ya están duros.

Castre los pollos en cuanto se pueda discernir distintamente el sexo. Este y el mes siguiente son los me-

jores meses para hacerlo. Si no conoce la operación, pida folletos explicativos, o una demostración a su agrónomo regional o concurra a uno de los Equipos de la Dirección de Agronomía.

Piojo colorado. — Si lo hay y lo deja posesionarse del gallinero, es muy difícil sacarlo en medio del verano. Pulverice la casa con una solución de una parte de petróleo crudo y una de kerosén, creolina o antisárnico. Repita la operación 8 o 10 días después.

Pollos. — Debe darse mucha libertad y pastoreo a los pollos; crecen mejor y más sanos. Además, así se economiza mucha comida.

Selección. — Mientras mejores sean las gallinas, más se puede demorar en efectuar la selección. Si hay gallinas que comienzan ahora a cambiar las plumas, lo más seguro es que no pondrán ya más, por lo que pueden ser descartadas.

Pollos. — A los dos meses de edad, los pollos deben dormir en perchas. Para acostumbrarlos colóquense perchas bajas donde se acostumbran a amontonarse en la noche. Si no comprenden la indirecta recúrrase a colocar un piso de alambre tejido.

Notas. — En climas lluviosos tenga cuidado de drenar bien el terreno. Que no queden charcos de agua. Separe los pollos por sexo. Haga arreglos en forma que esto no perturbe la buena marcha de la explotación. Limpie seguido los bebederos y no haga faltar agua fresca.

En este mes andarán mal los precios de los huevos. No se descorazone y siga firme alimentando y cuidando como en los mejores tiempos.

DICIEMBRE. — *Selección de ponedoras:* Es la base de toda explotación que se dedica a la producción de huevos y por ello insistimos en el asunto. Seleccione, porque *ello le economizará comida, trabajo y dinero. Lo que quede* producirá mejor y más.

Tenga presente que: plumas enruladas, plumas encrespadas o sueltas es característica de mala producción, especialmente en razas pesadas como la Orpington.

La decoloración de los picos y patas, características de las aves muy ponedoras, se nota mejor en las razas de patas de color intenso, como las amarillas; se aplica más exactamente en las Leghorn que en Plymouth Rock, Rhode Island Red o Wyandottes.

La selección por vigor y vitalidad debe hacerse desde que los pollitos están en la madre.

La selección por capacidad de cuerpo es más aplicable a las razas pesadas. Las pollas deben ser seleccionadas antes que comience el invierno. No espere que cumplan el año.

PRINCIPALES ENFERMEDADES DE LAS AVES

Primero hay que conocer las CAUSAS por los SINTOMAS y después aplicar los REMEDIOS

Abscesos de las patas. — Síntomas: planta de la pata hinchada; dificultad en el andar; tumores interdigitales. — Causa: tumores febriles y muy dolorosos en la planta del pie, *causados por humedad o perchas demasiado altas.* — Remedio: aplicar cataplasmas emolientes al principio. Si el tumor se forma, a pesar de ello, abrirlo, lavándolo interiormente con solución desinfectante.

Bronquitis. — Síntomas: respirar ruidoso, como si tuviera flema; no come; temperatura. — Causa: enfriamiento, cambios bruscos de temperatura, gallineros con corrientes de aire; en una palabra, malos gallineros. — Remedio: colocar el ave en sitio abrigado y templado. *Alimentación cocida y caliente.* Aplicar tintura de yodo en la pechuga, cuidando que el yodo llegue a la piel y no quede entre las plumas.

Catarros. — Síntomas: mucosidades en las fosas nasales, sin olor. — Causa: corrientes de aire y enfriamientos bruscos que predisponen al ave. En otras palabras, gallineros o dormideros malos. — Remedio: lavajes *con agua fenicada al 2 por mil. Encerrar el ave en* sitio abrigado, templado y seco.

Coccidiosis. — Enfermedad producida por parásitos llamados coccidias. Aparece frecuentemente en forma epizoótica, ocasionando grandes bajas en el gallinero; por regla general se adquiere el contagio por el tubo digestivo, mezclado con los alimentos y la bebida; pero también puede ser introducida la coccidiosis en los gallineros, por la compra de huevos destinados a la incubación.

Tratamiento. — Hasta hoy no se ha encontrado medicación alguna que resulte eficaz para la cura de la enfermedad.

Diarrea blanca de los pollitos (bacilar). — Entre los dos o tres días de edad, o de un día para otro, se muestran tristes, con intensa diarrea. Causa: el Bacilus pollorum. Este germen invade los ovarios de las gallinas ponedoras y órganos del gallo, produciendo huevos infectados. A las aves adultas el bacterio no molesta mayormente. Como atenuante, pero sin ser eficaz, désele leche ácida en la alimentación; desinfección de gallineros. Al agua agregar permanganato de potasio al 0,50 por mil.

Cólera. — Síntomas: se aparta de las demás, tristeza, mucha sed, diarrea. — Causa: contagioso, de carácter microbiano. Aparece debido a la falta de higiene (acumulación de deyecciones, etc.), o por contagio al través de la comida, agua sucia, etc. Remedio: actualmente no se conoce un remedio realmente eficaz, y puede considerarse como incurable esta enfermedad, ocasionando grandes mortandades.

Si se notaran pocos animales atacados de esta enfermedad, lo mejor es sacrificarlos y quemarlos; en caso contrario, aislamiento riguroso de las aves enfermas suministrándoles dos gramos de ácido sulfúrico por litro de agua (40 gotas de ácido por litro de agua).

Enérgica desinfección de todo el gallinero; puntear o dar vuelta la tierra del gallinero.

Para mayores datos, ver *el cólera de las aves*, folleto publicado por el Ministerio de Agricultura Argentino.

Para aves valiosas, aplicar suero anticolérico en inyecciones, bajo el cuero, debajo del ala.

Coriza. — Síntomas: moco maloliente: coloca la ca-

beza bajo el ala. — Causa: infecciosa. — Remedio: debe hacerse inmediatamente, si no es mortal, lavajes de creolina al 3 % (fenol), con una jeringa. Aislamiento de los animales enfermos. Desinfección del gallinero.

Curso amarillo. — Síntomas: excremento con malo y fuerte olor, color verdoso con vetas amarillentas y sanguinolentas; cresta y barbijos amoratados. — Causa: de carácter contagioso. — Remedio: aislar el ave enferma. Se obtienen buenos resultados mezclándose en un kilo de arroz cocido, 15 gramos de benzonaftol, 10 de salicilato de bismuto y 20 de quina. Suficiente para 20 gallinas.

Diarrea. — Síntomas: defecación constante y líquida. — Causa: alimentos demasiado acuosos o malos; también de carácter microbiano. — Remedio: administrar un purgante de un centigrado de calomel. Luego dar alimentación seca. Para detener la diarrea puede darse 10 centígrados de salicilato de bismuto en dos veces.

Diarrea de los pollitos. — Síntomas: obstrucción del ano (tapado) por la defecación. — Causa: *indigestiones* por exceso de alimentación en los primeros días de vida. —Remedio: alimentar con carne cruda y pan mojado, también arroz. Puede darse bismuto a un centígrado. Limpiar el exterior de la cloaca con solución de creolina al dos por mil.

Difteria. — Síntomas: gritos, inquietud sacudiendo la cabeza; placas blancas en la garganta; saliva espesa. — Causa: contagiosa; falta de higiene, agua sucia, etc. — Remedio: lavajes con creolina 2,3 o|o; sacar las placas. Puede aplicarse en ellas nitrato de plata; también Rp.: yodo metálico 1 gr., yoduro potasio 2 gr., glicerina 15 gr. Se aplica como tópico en las llagas. Además de esto, administrar un purgante.

Embuchado. — Síntomas: buche dilatado; abre continuamente la boca; cresta pálida. — Causa: acumulación de alimentos en el buche. — Remedio: si es reciente, se administra una cucharada de aceite de comer; se sacan por la boca los alimentos que se han almacenado.

Puede suministrarse 20 gramos de atol disuelto en suficiente cantidad de alcohol, pudiéndose hacer uso de

una sonda, si por estar muy obstruído el buche, no deja entrar la solución.

En casos muy avanzados, lo más conveniente es abrir el buche con un bisturí, retirar los alimentos, lavar con agua hervida y dar dos puntadas de sutura. Mantener el animal a dieta.

Estomatitis. — Síntomas: dificultad en la respiración. — Causa: al parecer, contagiosa. — Remedio: lavajes bucales con vinagre diluído. Suministrar alimentos pastosos (harinas mojadas con agua o leche).

Lombrices. — Síntomas: alas caídas; se alojan en la tráquea o intestino. Trátase de un pequeño gusano colorado del tamaño de un centímetro que se aloja en la tráquea para chupar la sangre. Cuando el ave está muy invadida de lombrices, tiene dificultades para respirar, le produce una tos seca en forma de silbido, sacude la cabeza y abre el pico alargando el pescuezo de una manera particular.

Tratamiento. — Mezclar en los alimentos plantas de olor fuerte, como ser ajos machacados o asa - fétida, cuyas emanaciones en algunos casos matan la lombriz.

El tratamiento más fácil y seguro es el de introducir en la tráquea una pluma impregnada con la siguiente preparación: aceite de comer, 3 partes, esencia de trementina, una parte, agitándose bien para que quede emulsionada; desinfección del gallinero con una solución de 10 gramos de ácido sulfúrico y 1000 de agua. Los animales muertos hay que quemarlos.

Lombrices intestinales. — Síntomas: articulaciones semi - rígidas; dificultad en el andar. — Causa: se contagian al través de los huevos que expelen esos parásitos. En realidad, es debido a la falta de higiene. — Remedio: una cucharadita de aceite de trementina a la mañana en ayunas y tres horas después otra de aceite de ricino para cada ave.

Gota. — Síntomas: tristeza. — Causa: humedad del gallinero. — Remedio: fricciones con aguardiente alcanforado, o bien yodo; llevar al animal a un sitio seco y mejor, sanear el gallinero.

Oftalmía. — Síntomas: lagrimeo, inflamación de los párpados. — Causa: contagiosa. Falta de aseo. Remedio: aislar el ave. Lavajes con agua boricada. También, bicloruro de mercurio al medio por mil.

Pepita. — Entre las personas que crían gallinas, es muy conocida una afección denominada pepita, cuyas manifestaciones son las de una inflamación o abultamiento de la película que recubre la punta de la lengua, siendo tradicional el tratamiento de desprenderla valiéndose de un alfiler, pinzas, o en la mayoría de los casos con las uñas y otros, haciéndola tragar una vez arrancada para que el animal pueda sanar más rápidamente.

Cuando se note un estado anormal en la película o forro de la lengua, debe tenerse en cuenta que ello no es más que una consecuencia de un estado anormal de cualesquiera de los órganos de la digestión y que, lo que debe hacerse, es dar un buen purgante a o a las aves enfermas; manteniéndolas en ayunas ese día y al siguiente ya estarán sanas.

Si el engrosamiento persistiese debe atribuirse a una causa de carácter infeccioso, como ser la estomatitis, para lo cual bastará humedecer la substancia córnea con un poquito de algodón impregnado en agua y glicerina por partes iguales. Separe las aves sanas de las enfermas. Como purgante puede darse 2 gramos de sulfato de soda por ave, diluyéndolo en los bebederos.

Piojos. — Revise las aves; si les nota bichos debajo de las alas o en cualquier parte del cuerpo, proceda a expolvorear a la gallina con un insecticida que sea eficaz, pero que no produzca irritación en la piel. El fluoruro de sodio, o el polvo de pelitre son los más eficaces: tome un poco con la mano y espárzalo por entre las plumas de la gallina, especialmente por el pescuezo, pequeñas plumas de la cabeza, debajo de las alas y alrededores del ano, por ser los lugares que más comúnmente frecuentan los piojos.

Postura (dificultad de). — Remedio: lavajes en el ano con agua tibia para ablandar esa región. Dilatar el ano, introduciendo el dedo meñique previamente envaseli-

nado. Dar un masaje suave con el dedo hasta relajar los músculos.

Postura intra-abdominal. — Causa: generalmente se produce por roturas de la cloaca, debido a deformaciones. — Remedio: lo mejor es sacrificar la gallina antes que se gangrene. De todas maneras, aun en el caso que se operara con éxito, el animal es defectuoso y no conviene.

Reumatismo. — Síntomas: dificultad en el andar, igual que la gota. — Causa: humedad del gallinero. Se confunde con la gota, aunque esta última se desarrolla en las patas formando tumores fríos que a veces se abren solos, mientras que el reumatismo también ataca otras articulaciones. — Remedio: llevar al animal a un lugar seco o mejor sanear el gallinero. Aplicación de: bálsamo tranquilo 15 gr., salicilato metilo 3 gr., esencia trementina 15 gramos, salicilato de soda 10 por mil, 10 cc. por ave y por día. En general, el tratamiento es engorroso, largo, aplicable únicamente a las aves de valor.

Sarna. — Síntomas: escamas levantadas en las patas; cuando muy atacado, aparecen las patas rugosas e hinchadas. — Causa: pequeño animalito (sarcoptes), que vive debajo de las escamas. Se propaga fácilmente cuando falta la higiene. — Remedio: aislar los animales enfermos; desinfección del gallinero. En la piel baños tibios con creolina al 3 por ciento; en las patas, baños o lavajes con solución de creolina, cepillo y jabón para ablandar las costras y luego aplicar pomada creosotada o de "Helmerick" (azufre sublimado 10 partes, carbonato potasa 5 gramos y grasa chancho 60 partes). Mejor es el petróleo crudo; se sumergen las patas de las aves atacadas en petróleo crudo dos veces, con intervalo de cinco días; desinféctese bien los dormideros.

Sequedad de vientre. — Causas: varias, especialmente alimentación poco adecuada. — Remedio: dar mucho verde (pasto, verdura, etc.) y carne. En casos extremos, un tercio cucharadita de café de aceite de ricino, leche ácida.

Tifus. — Síntomas: fiebre; se aparta. — Causa: microbios; contagioso en sumo grado. — Remedio: aislar

las aves enfermas de las sanas. Enérgica desinfección del gallinero. Si los animales atacados son de poco valor, sacrificarlos y quemarlos. Administrar agua acidulada igual que para el cólera.

Tuberculosis. — Síntomas: difícil ver síntomas; tristeza progresiva. — Causa: infecciosa. — Remedio: no se conoce ninguno de éxito positivo. Sacrificar el ave. Desinfección general.

Viruela. — Síntomas: verrugas en la cresta, barbijo y cara; se forman pústulas con pus; ataca los ojos formándose postemas. — Causa: contagiosa, de origen microbiano. — Remedio: desinfección general. Aislamiento de las aves enfermas. Administrarles un purgante de un centígramo de calomel. Dieta; lavajes con solución tibia de ácido bórico (5 cucharadas en un litro de agua) o ablandar los tumorcitos con glicerina fenicada, luego arrancarlos y untar el sitio con tintura de yodo.

Ley que crea Jurados de Conciliación y Arbitraje

con la misión de mediar respecto al precio de los arrendamientos rurales

---

Poder Legislativo.

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

Decretan:

Artículo 1.o Créase en cada Departamento de la República un Jurado de Conciliación y Arbitraje con la misión de mediar entre los arrendadores y arrendatarios de predios rurales, respecto del precio de los arrendamien-

tos, cuando algunos de los interesados entienda que los precios convenidos en los contratos vigentes no están en relación con los precios corrientes, y con la misión de resolver en las gestiones que a tal efecto se deduzcan por aquéllos.

Art. 2.o Los Jurados Departamentales estarán constituídos por cinco miembros y otros tantos suplentes, dos designados por el respectivo Concejo Departamental, uno por la Asociación Rural, uno por la Federación Rural y otro por la Comisión Nacional de Fomento Rural, y conocerán en los conflictos que se relacionen con los predios ubicados en sus respectivos Departamentos, a menos que las partes, de común acuerdo, acepten otra jurisdicción. Si a los veinte días de promulgada esta ley, algún Concejo o entidad rural no hubiese efectuado la designación de los Jurados y Suplentes respectivos, a pedido de cualquier interesado, la efectuará el Juez Letrado Departamental de la jurisdicción de que se trata.

El cargo de Jurado titular o suplente, será obligatorio y honorario. Podrá renunciarse sólo después de un año de actuación, sin perjuicio de nuevo nombramiento.

Art. 3.o Las gestiones a que se refiere esta ley, deberán interponerse indefectiblemente dentro del término de 120 días de su promulgación.

Art. 4.o Será inapelable el fallo que reduzca el precio del arrendamiento, hasta la proporción del diez por ciento, con respecto a la renta fijada en el contrato, si el fallo ha sido votado por tres miembros; del quince por ciento, cuando es dictado por cuatro miembros, y del veinte por ciento, cuando es votado por unanimidad.

El Jurado de segunda instancia se compondrá de dos miembros titulares, nombrados por el Concejo Nacional de Administración, uno por el Banco de la República y dos por la Alta Corte de Justicia, y doble número de suplentes nombrados en la misma forma que los titulares, y resolverá por mayoría de votos.

Art. 5.o El Jurado citará hasta por segunda vez, personalmente, a las partes, e iniciará sus funciones, tratando, por todos los medios a su alcance, de obtener un

acuerdo entre ellas después de escuchadas sus exposiciones. Si no se llegare a un advenimiento entre los interesados, el Jurado resolverá por tres votos conformes, verificando las diligencias de prueba e investigaciones que estime convenientes, en procedimiento verbal o escrito, a juicio del Jurado, fundando su resolución y dentro del plazo de 30 días.

Tendrá plena libertad para tomar en cuenta los recursos y obligaciones del arrendador y los arrendatarios y, en general, cualquier elemento de juicio que pudiera influir en la resolución, como asimismo podrá requerir la opinión o dictámenes de las oficinas o funcionarios públicos, adaptando su fallo a las circunstancias del caso.

Las resoluciones de los Jurados consentidas o ejecutoriadas, harán plena fé y tendrán fuerza ejecutiva ante la justicia.

No podrán modificarse ni revisarse hasta después de un año de la fecha en que fueron dictadas.

Se actuarán ante ellos con papel común.

También se actuará en papel común y no se devengarán costas cuando los interesados prefieran recurrir a la justicia ordinaria.

Art. 6.o En caso de impedimento, recusación o excusación de los titulares y cuando sea necesario para llegar a las mayorías requeridas, se integrarán los Jurados con los respectivos suplentes, mediante sorteo.

Las excusaciones y recusaciones serán resueltas por el propio Jurado en que se planteen.

Art. 7.o Si el propietario citado estuviese ausente del país, será dictado por el Jurado mediante aviso publicado en uno de los dos periódicos de más circulación del Departamento, por sesenta días, y en caso de no concurrir se le nombrará defensor por el mismo Jurado.

Art. 8.o En caso de que al vencimiento del pago del arrendamiento, no se hubiese expedido el Jurado, el arrendatario entregará provisionalmente al arrendador el setenta por ciento (70 %) de la renta fijada en el contrato respectivo, sin perjuicio de atenerse al fallo definitivo.

Art. 9.o Los Jurados funcionarán en los locales que

les indique el Poder Ejecutivo, el que se encargará de su instalación y suministrará todo lo necesario para su funcionamiento, destinándose, al efecto, la suma de diez mil pesos ($ 10.000) que se tomarán de Rentas Generales.

Art. 10. Siempre que el propietario o el arrendatario ocurra ante el Jurado, la modificación que éste establezca alcanzará proporcionalmente al subarrendatario.

Art. 11. El subarrendatario podrá siempre promover ante el Jurado la acción para la rebaja de su renta, en cuyo caso el Jurado citará al propietario, al arrendatario y a los subarrendatarios y fijará el premio que deberán pagar los subarrendatarios que concurran.

Art. 12 Siempre que ante el Juez competente se logre probar que por medios directos o indirectos, el arrendador ha cobrado o tentado cobrar arrendamientos superiores a los que establezcan los Jurados creados por esta ley, será condenado a una multa equivalente al importe de un año de arrendamiento, cuyo cobro se hará efectivo por vía de apremio y se verterá su importe en las cajas de la Asistencia Pública Nacional.

Art. 13. Esta ley es de orden público, siendo nulas las cláusulas de los contratos que se opongan a la misma (artículo 11 del Código Civil.)

Art. 14. Los contratos de arrendamientos que se celebren a partir de la promulgación de la presente ley quedan exceptuados de sus disposiciones.

At. 15. Esta ley regirá por el término de dos años, a contar desde el 1.o de enero de 1931, y transcurrido este término volverán a regir los precios estipulados en los contratos vigentes que hayan sido modificados por el Jurado.

Art. 16. Los precios que fije el Jurado, de acuerdo con esta ley, regirán desde el 1.o de enero de 1931.

Art. 17. Comuníquese, etc..

Sala de Sesiones de la Cámara de Representantes, en Montevideo a 15 de julio de 1931.

GUILLERMO L. GARCIA, Presidente. — Arturo Miranda, Secretario.

Ministerio de Industrias.
Ministerio de Instrucción Pública.

Montevideo, julio 17 de 1931. — Número 2624|930.
Cúmplase, acúsese recibo, publíquese e insértese en el R .N. — Por el Consejo: **FABINI. — EDMUNDO CASTILLO. — JUAN C. MUSSIO FOURNIER.** — Manuel F. Rodríguez, Secretario.

Decreto. Se reglamenta la ley de creación de Jurados de Conciliación y Arbitraje para mediar respecto del precio de los arrendamientos rurales.

Ministerio de Industrias.
Ministerio de Instrucción Pública.

Montevideo, julio 23 de 1931. — Número 2624|930.
Vista la ley de 17 del corriente que crea Jurados de Conciliación y Arbitraje para mediar entre los arrendatarios y arrendadores de predios rurales, respecto del precio de los arrendamientos y atento a la necesidad de reglamentarla:
El Consejo Nacional de Administración

Decreta:

Artículo 1.o Las instituciones rurales que de acuerdo con el artículo 2.o de la ley, deban designar los miembros que han de constituir los Jurados, comunicarán los nombramientos a los Concejos Departamentales de Administración respectivos.

Art. 2.o Los Concejos Departamentales, constituirán, con los tres delegados nombrados por las entidades rurales y los dos que ellos mismos designen, los respectivos Jurados Departamentales y les darán posesión de los cargos.

Si a los veinte días de promulgada la ley algún Concejo o entidad rural, no hubiese efectuado la designación de los miembros titulares y suplentes respectivos, proce-

derá a nombrarlos el Juez Letrado Departamental correspondiente, a pedido de cualquier interesado.

Art. 3.o El Jurado de segunda instancia será convocado y constituído por el Ministerio de Industrias y funcionará en la sede de éste.

Art. 4.o Los Jurados, inmediatamente después de constituídos, publicarán por cinco días un aviso en los diarios de mayor circulación del Departamento, dando cuenta de esa constitución a efecto de que los interesados puedan hacer uso de los derechos de que se crean asistidos.

At. 5.o Por intermedio del Ministerio de Industrias diríjase oficio a los Concejos Departamentales de Administración solicitándoles quieran facilitar sus locales para el funcionamiento de los Jurados, así como poner a su disposición el personal y los implementos necesarios.

Art. 6.o Comuníquese, publíquese e insértese en el L. C. — Por el Consejo: FABINI. — EDMUNDO CASTILLO. — JUAN C. MUSSIO FOURNIER. — Manuel V. Rodríguez, Secretario.

LEY DE TIMBRES

para documentos de comercio

OBLIGACIONES		VALOR DEL TIMBRE	
		HASTA	POR MAS
PESOS	A PESOS	6 MESES	DE 6 MESES
1	50	$ 0.05	$ 0.05
50	100	" 0.15	" 0.15
100	250	" 0.35	" 0.35
250	500	" 0.75	" 0.75
500	750	" 1.00	" 1.00
750	1.000	" 1.50	" 2.00

De 1.000 pesos para arriba, el valor del timbre se regulará a razón del 1 1|2 por mil si el plazo del documento no excede de 6 meses, y del 2 si excediese de ese plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las *fracciones menores de 500 pesos inclusive se tendrán por* medio millar, y las mayores hasta 1.000 pesos por millar entero.

ALQUILERES E INTERESES DE HIPOTECAS

Para los recibos por alquileres o arrendamientos y por *intereses de hipoteca, se usará el timbre con arreglo a la* escala y prescripciones que se establecen a continuación:

Por más de $	1 a	$	5	timbre	de	$	0.02
" " " "	5 "	"	10	"	"	"	0.05
" " " "	10 "	"	25	"	"	"	0.10
" " " "	25 "	"	50	"	"	"	0.15
" " " "	50 "	"	75	"	"	"	0.25
" " " "	75 "	"	100	"	"	"	0.40

De más de 100 pesos, por cada 50 pesos o fracción, pesos 0.15.

Por más de 2.000 pesos se empleará timbre de $ 1.50 por cada 1.000 pesos, y por las fracciones menores de un millar se hará el cómputo de acuerdo con la escala que antecede.

OPERACIONES O VENTAS AL CONTADO

Para recibos por operaciones o ventas al contado:

De	$	3	hasta $	50	timbre	de	$	0.02
De más "	"	50	" "	100	"	"	"	0.05
" " "	"	100	" "	500	"	"	"	0.15
" " "	"	500	" "	1.000	"	"	"	0.50
" " "	"	1.000	sin limitación		"	"	"	1.00

Los recibos duplicados deben llevar el timbre corres-

pondiente, siendo éste abonado por el interesado que lo exija. — (Ley 13 de Octubre de 1922).

CHEQUES

Corresponde a los cheques bancarios un timbre de $ 0.02, sea cual sea la cantidad que expresen.

Si fuesen pagaderos en el exterior o girados desde el mismo, serán considerados, a los efectos del impuesto de timbres, como letras de cambio.

CANJE DE TIMBRES Y PAPEL SELLADO

Los de un ejercicio podrán ser canjeados por los del siguiente desde el 6 al 20 de Julio en el Departamento de la Capital, y durante todo ese mes en los demás Departamentos.

PAGOS EN PLATA

NOTA. — **Tratándose de Derechos de Aduana, se podrán pagar íntegramente en plata o emisión menor siempre que no excedan de 100 pesos, y hasta el 25 o|o en las cantidades superiores a dicha suma. Las demás oficinas recaudadoras recibirán, sin limitación de cantidad, la moneda de plata o emisión menor. (Decreto del Superior Gobierno de fecha 6 de Noviembre de 1915).**

LEY DE PAPEL SELLADO

OBLIGACIONES		VALOR DE LOS SELLOS	
PESOS	A PESOS	HASTA 6 MESES	POR MAS DE 6 MESES
15	100	$ 0.15	$ 0.15
100	250	" 0.35	" 0.35
250	500	" 0.75	" 0.75
500	750	" 1.00	" 1.50
750	1.000	" 1.50	" 2.00

De 1.000 pesos para arriba, el valor del sello se regulará a razón de 1 1|2 por mil si el plazo del documento no excede de 6 meses, y del 2 si excediese de ese plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las liquidaciones menores de 500 pesos inclusive se tendrán por medio millar, y las mayores hasta 1.000 pesos por millar entero.

LETRAS DE CAMBIO

Las letras de cambio, cartas—órdenes de crédito, traspaso de fondos o recibos de órdenes por cartas, pagarán el impuesto de timbres, con arreglo a la sigiente:

ESCALA

Valor del Documento	Valor del Timbre
Por más de $ 10 a $ 40	$ 0.02
" " " " 40 " " 100	" 0.05
" " " " 100 " " 250	" 0.10
" " " " 250 " " 500	" 0.20
" " " " 500 " " 750	" 0.40
" " " " 750 " " 1.000	" 0.50

De 1.000 pesos para arriba, el valor del timbre se regulará a razón de 1|2 por mil.

En este caso, en las sumas mayores de 1.000 pesos, para las fracciones que no alcancen al millar entero, se hará el cómputo para el pago del impuesto con arreglo a lo que determina la escala anterior.

TARIFA DE CORREOS

CATEGORIA DE LOS ENVIOS	S. Urbano Tarifa 1	S. Interior Tarifa 2	Unión P. Panamer. Tarifa 3	Unión P. Universal Tarifa 4	Peso máximo de los envases
Cartas y todo envío cerrado. — Por los primeros 20 gr. o fracción	$ 0.02	$ 0.05	$ 0.05	$ 0.08	2 klgs.
Y por cada 20 gram. o fracción siguientes	" 0.02	" 0.03	" 0.03	" 0.05	
Tarjetas Postales. — Por cada una	" 0.02	" 0.03	" 0.03	" 0.05	
Impresos. — Por cada 50 gramos o fracción	" 0.005	" 0.005	" 0.01	" 0.03	2 "
Impresos especiales para ciegos. — Por cada 500 gr. o fracción	" 0.01	" 0.01	" 0.01	" 0.01	2 "
Diarios y publicaciones periódicas. — Por cada 100 gr. o fracción	" 0.005	" 0.005	" 0.005	ver imp	2 "
Papeles de negocio. — Por los primeros 250 gramos o fracción	" 0.06	" 0.06	" 0.06	$ 0.08	2 "
Y por cada 50 gramos o fracción siguientes	" 0.01	" 0.01	" 0.01	" 0.02	
Muestras. — Por los primeros 100 gramos o fracción	" 0.01	" 0.01	" 0.01	" 0.04	500 grs.
Y por cada 50 gramos o fracción siguiente	" 0.005	" 0.005	" 0.005	" 0.02	
Derechos Postales. — Derecho de recomendación	" 0.05	" 0.05	" 0.05	" 0.08	
Derecho de aviso de recepción	" 0.05	" 0.05	" 0.05	" 0.08	
Reclamaciones (cuando no se ha pagado derecho de aviso de recepción)	" 0.05	" 0.05	" 0.05	" 0.20	

APLICACION DE LAS TARIFAS. — TARIFA 1. — Para las correspondencias dirigidas a la misma localidad (ciudad, pueblo o villa), en que hayan sido franqueadas, y siempre que el destinatario se encuentre dentro del perímetro señalado para el reparto a domicilio.

TARIFA 2. — Para las correspondencias dirigidas al interior del país (fuera del perímetro urbano).

TARIFA 3. — Para las correspondencias dirigidas a la República Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Chile, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, España, Estados Unidos de América, Guatemala, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay y Perú.

TARIFA 4. — Para las correspondencias dirigidas a los países de Europa (excepto España), Asia, Africa, Oceanía y provisoriamente, para los países de América que no están comprendidos en la Tarifa 3.

MARTIN FIERRO

de JOSE HERNANDEZ

I

Aquí me pongo a cantar
Al compás de la vigüela,
Que el hombre que lo desvela
Una pena extraordinaria,
Como la ave solitaria
Con el cantar se consuela.

Pido a los santos del Cielo
Que ayuden mi pensamiento,
Les pido en este momento
Que voy a cantar mi historia
Me refresquen la memoria
Y aclaren mi entendimiento.

Vengan santos milagrosos,
Vengan todos en mi ayuda,
Que la lengua se me añuda,
Y se me turba la vista;
Pido a mi Dios que me asista
En esta ocasión tan ruda.

Yo he visto muchos cantores,
Con famas bien obtenidas,
Y que después de adquiridas
No las quieren sustentar:—
Parece que sin largar
Se cansaron en partidas.

Más ande otro criollo pasa
Martín Fierro ha de pasar,
Nada lo hace recular
Ni los fantasmas lo espantan;
Y dende que todos cantan
Yo también quiero cantar.

Cantando me he de morir,
Cantando me han de enterrar,
Y cantando he de llegar
Al pie del Eterno Padre—
Dende el vientre de mi madre
Vine a este mundo a cantar.

Que no se trabe mi lengua
Ni me falte la palabra—
El cantar mi gloria labra
Y poniéndome a cantar,
Cantando me han de encontrar
Aunque la tierra se abra.

Me siento en el plan de un bajo
A cantar un argumento—
Como si soplara el viento
Hago tiritar los pastos—
Con oros, copas y bastos
Juega allí mi pensamiento.

Yo no soy cantor letrao,
Mas si me pongo a cantar
No tengo cuándo acabar
Y me envejezco, cantando
Las coplas me van brotando
Como agua de manantial.

Con la guitarra en la mano
Ni las moscas se me arriman,
Naide me pone el pie encima,
Y cuando el pecho se entona,
Hago gemir a la prima
Y llorar a la bordona.

Yo soy toro en mi rodeo
Y toraso en rodeo ajeno,
Siempre me tuve por güeno
Y si me quieren probar,
Salgan otros a cantar
Y veremos quien es menos.

No me hago al lao de la güeya
Aunque vengan degollando,
Con los blandos yo soy blando
Y soy duro con los duros,
Y ninguno en un apuro
Me ha visto andar titubeando.

En el peligro ¡qué Cristos!
El corazón se me ensancha,
Pues toda la tierra es cancha,
Y de esto naides se asombre,
El que se tiene por hombre
Ande quiera hace pata ancha.

Soy gaucho, y entiendaló
Como mi lengua lo explica,
Para mí la tierra es chica
Y pudiera ser mayor,
Ni la víbora me pica
Ni quema mi frente el sol.

Nací como nace el peje
En el fondo de la mar,
Naides me puede quitar
Aquello que Dios me dió

Lo que al mundo truje yo
Del mundo lo he de llevar.

Mi gloria es vivir tan libre
Como el pájaro del cielo,
No hago nido en este suelo
Ande hay tanto que sufrir
Y naides me ha de seguir
Cuando yo remonto el vuelo.

Yo no tengo en el amor
Quien me venga con querellas
Como esas aves tan bellas
Que saltan de rama en rama—
Yo hago en el trébol mi cama,
Y me cubren las estrellas.

Y sepan cuantos escuchan
De mis penas el relato
Que nunca peleo ni mato
Sino por necesidá;
Y que a tanta adversidá
Sólo me arrojó el mal trato.

Y entiendan la relación
Que hace un gaucho perseguido
Que fué buen padre y marido
Empeñoso y diligente,
Y sin embargo la gente
Lo tiene por un bandido.

II

Ninguno me hable de penas
Porque yo penando vivo —
Y naides se muestre altivo
Aunque en el estribo esté,
Que suele quedarse a pie
El gaucho más alvertido.

Junta esperencia en la vida
Hasta pa dar y prestar,
Quien la tiene que pasar
Entre sufrimiento y llanto;
Porque nada enseña tanto
Como el sufrir y el llorar.

Viene el hombreciegoalmundo
Cuartiándolo la esperanza,
Y a poco andar ya lo alcanzan
Las desgracias a empujones;
¡Jué pucha! ¡que trae liciones
El tiempo con sus mudanzas!

Yo he conocido esta tierra
En que el paisano vivía,
Y su ranchito tenía
Y sus hijos y mujer...
Era una delicia ver
Como pasaban los días.

Entonces... cuando el lucero
Brillaba en el cielo santo
Y los gallos con su canto
La madrugada anunciaban,
A la cocina rumbiaba
El gaucho que era un encanto.

Y sentao junto al fogón
A esperar que venga el día
Al cimarrón le prendía
Hasta ponerse rechoncho,
Mientras su china dormía
Tapadita con su poncho.

Y apenas el horizonte
Empezaba a coloriar,
Los pájaros a cantar
Y las gallinas a apiarse
Era cosa de largarse
Cada cual a trabajar.

Este se ata las espuelas,
Se sale el otro cantando,
Uno busca un pellón blando,
Este un lazo, otro un rebenque
Y *los pingos relinchando*
Los llaman desde el palenque

El que era pión domador
Enderezaba al corral,
Ande estaba el animal
Bufidos que se las pela...
Y más malo que su agüela
Se hacía astillas el bagual.

Y allí el gaucho inteligente
En cuanto al potro enriendó,
Los cueros le acomodó
Y se le sentó en seguida,
Que el hombre muestra en la [vida
La astucia que Dios le dió.

Y en las playas corcobiando
Pedazos se hacía el sotreta,
Mientras él por las paletas
Le jugaba las loronas,
Y al ruido de las coronas
Salía haciendo gambetas.

¡Ah! ¡tiempos!... era un or- [gullo
Ver jinetear un paisano—
Cuando era gaucho vaquiano
Aunque el potro se boliase
No había uno que no parase
Con el cabresto en la mano.

Y mientras domaban unos,
Otros al campo salían,
Y la hacienda recogían,
Las manadas repuntaban.
Y ansí sin sentir pasaban
Entretenidos el día.

Y verlos al caer la noche
En la cocina reunidos
Con el juego bien prendido
Y mil cosas que contar,
Platicar muy divertidos
Hasta después de cenar.

Y con el buche bien lleno,
Era cosa superior
Irse en brazos del amor
A dormir como la gente.
Pa empezar al día siguiente
Las faenas del día anterior.

¡Rieuerdo!... ¡Qué maravilla!
Cómo andaba la gauchada,
Siempre alegre y bien montada
Y dispuesta pa el trabajo...
Pero al presente... ¡barajo!
No se la ve de aporriada.

El gaucho más infeliz
Tenía tropilla de un pelo,
No le faltaba consuelo
Y andaba la gente lista...
Tendiendo al campo la vista
Sólo vía hacienda y cielo.

Cuando llegaban las yerras,
¡Cosa que daba calor!
Tanto gaucho pialador
Y tironeador sin yel—

¡Ah! ¡tiempos!... pero si en él
Se ha visto tanto primor.

Aquello no era trabajo
Más bien era una junción,
Y después de un güen tirón
En que uno se daba maña,
Pa darle un trago de caña
Solía llamarlo el patrón.

Pues vivía la mamajuana
Siempre bajo la carreta,
Y aquel que no era chancleta
En cuanto el goyete vía
Sin miedo se le prendía
Como güerfano a la teta.

¡Y qué jugadas se armaban
Cuando estábamos reunidos!
Siempre íbamos prevenidos,
Pues en tales ocasiones
A ayudarles a los piones
Caiban muchos comedidos.

Eran los días del apuro
Y alboroto pa el hembraje,
Pa preparar los potajés
Y osequiar bien a la gente,
Y ansí, pues, muy grandemente
Pasaba siempre el gauchaje.

Venía la carne con cuero,
La sabrosa carbonada.
Mazamorra bien pisada
Los pasteles y el güen vino...
Pero ha querido el destino
Que todo aquello acabara

Estaba el gaucho en su pago
Con toda seguridá;

Pero aura... ¡barbaridá!
La cosa anda tan fruncida
Que gasta el pobre la vida
En juír de la autoridá.

Pues si usté pisa en su rancho
Y si el alcalde lo sabe,
Lo caza lo mesmo que ave
Aunque su mujer aborte...
No hay tiempo que no se acabe
Ni tiento que no se corte!

Y al punto dése por muerto
Si el alcalde lo bolea,
Pues ahí no más se le apea
Con una felpa de palos.
Y después dicen que es malo
El gaucho si los pelea.

Y el lomo le hinchan a golpes,
Y le rompen la cabeza,
Y *luego con ligereza*
Ansí lastimao y todo,
Lo amarran codo a codo
Y pa el cepo lo enderiezan.

Ahí comienzan sus desgracias,
Ahí comienza el pericón;
Porque ya no hay salvación,
Y usted quiera o no quiera,
Lo mandan a la frontera
O *lo echan a un batallón.*

Ansí empezaron mis males
Lo mesmo que los de tantos,
Si gustan... en otros cantos
Les diré lo que he sufrido.
Después que uno está perdido
No lo salvan ni los santos.

III

Tuve en mi pago en un tiempo
Hijos, hacienda y mujer,
Pero empecé a padecer,
Me echaron a la frontera,
¡Y qué iba a hallar al volver!
Tan sólo hallé la tapera.

Sosegao viví en mi rancho
Como el pájaro en su nido—
Allí mis hijos queridos
Iban creciendo a mi lao...
Sólo queda al desgraciado
Lamentar el bien perdido.

Mi gala en las pulperías
Era en habiendo más gente.
Ponerme medio caliente
Pues cuando puntiao me en-
[cuentro
Me salen coplas de adentro
Como agua de la vertiente.

Cantando estaba una vez
En una gran *diversión;*
Y aprovechó la ocasión
Como quiso el Juez de Paz...
Se presentó, y ahí nomás
Hizo una arriada en montón.

Juyeron los más matreros
Y lograron escapar—
Yo no quise disparar—
Soy manso y no había por qué—
Muy tranquilo me quedé
Y ansí me dejé agarrar.

Allí un gringo con un órgano
Y una mona que bailaba,

Haciéndonos reír estaba
Cuando le tocó el arreo —
¡Tan grande el gringo y tan
[feo!
Lo viera cómo lloraba.

Hasta un inglés sangiador
Que decía en la última guerra
Que él era de Inca-la-perra
Y que no quería servir,
Tuvo también que juir
A guarecerse en la Sierra.

Ni los mirones salvaron
De esa arriada de mi flor —
Fué acoyarao el cantor
Con el gringo de la mona —
A uno solo, por favor,
logró salvar la patrona.

Formaron un contingente
Con los que del baile arriaron —
Con otros nos mesturaron
Que habían agarrao también —
Las cosas que aquí se ven
Ni los diablos las pensaron.

A mí el juez me tomó entre
[ojos
En la última votación
Me le había hecho el remolón
Y no me arrimé ese día,
Y él dijo que yo servía
A los de la esposición.

Y ansí sufrí ese castigo
Tal vez por culpas ajenas,
Que sean malas o güenas
Las listas, siempre me escondo:

Yo soy un gaucho redondo
Y esas cosas no me enllenan.

Al mandarnos nos hicieron
Más promesas que a un altar,
El juez nos jué a proclamar
Y nos dijo muchas veces:
"Muchachos a los seis meses
Los van a ir a revelar".

Yo llevé un moro de número,
¡Sobresaliente el matucho!
Con él gané en Ayacucho
Más plata que agua bendita;
Siempre el gaucho necesita
Un pingo pa fiarle un pucho.

Y cargué sin dar más güeltas
Con las prendas que tenía;
Jergas, poncho, cuanto había
En casa, tuito lo alcé
A mi china la dejé
Medio desnuda ese día.

No me faltaba una guasca,
Esa ocasión eché el resto
Bozal, maniador, cabresto,
Lazo, bolas y manea . . .
¡El que hoy tan pobre me vea
Tal vez no crea todo esto!

Ansí en mi moro escarciendo
Enderecé a la frontera;
Aparcero, si usté viera
Lo que se llama cantón . . .
Ni envidia tengo al ratón
En aquella ratonera.

De los pobres que allí había
A ninguno lo largaron;

Los más viejos rezongaron;
Pero a uno que se quejó
En seguida lo estaquiaron
Y *la cosa se acabó.*

En la lista de la tarde
El jefe nos cantó el punto
Diciendo: "Quinientos juntos
"Llevará el que se resierte,
"Lo haremos pitar del juerte,
"Más bien dese por dijunto".

A naides le dieron armas,
Pues toditas las que había
El coronel las tenía,
Sigún dijo esa ocasión,
Pa repartirlas el día
En que hubiera una invasión.

Al principio nos dejaron
De haraganes criando sebo,
Pero después... no me atrevo
A decir lo que pasaba
¡Barajo!... si nos trataban
Como se trata a malevos.

Porque todo era jugarle
Por los lomos con la espada,
Y aunque usté no hiciera nada,
Lo mesmito que en Palermo,
Le daban cada cepiada
Que lo dejaban enfermo.

¡Y qué indios, ni qué servicio!
No teníamos ni cuartel
Nos mandaba el coronel
A trabajar en sus chacras,
Y dejábamos las vacas
Que las llevara el infiel.

Yo primero sembré trigo
Y después hice un corral,
Corté adobe pa un tapial,
Hice un quiche, corté paja...
¡La pucha que se trabaja
Sin que le larguen un rial!

Y es lo pior de aquel enriedo
Que si uno anda hinchando [el lomo,
Se le apean como plomo.
¡Quién aguanta aquel infierno!
Si eso es servir al Gobierno,
A mí no me gusta el cómo.

Más de un año nos tuvieron
En estos trabajos duros.
Y los indios, le aseguro,
Dentraban cuando querían:
Como no los perseguían
Siempre andaban sin apuro.

A veces decía al volver
Del campo la descubierta,
Que estuviéramos alerta
Que andaba adentro la indiada;
Porque había una rastrillada
O estaba una yegua muerta.

Recién entonces salía
La orden de hacer la riunión
Y cáibamos al cantón
En pelo y hasta enancaos,
Sin armas, cuatro pelaos
Que íbamos a hacer jabón.

Ahí empezaba el afán
Se entiende de puro vicio,
De enseñarle el ejercicio

A tanto gaucho recluta,
Con un entrutor... ¡qué...
[bruta!
Que nunca sabía su oficio.

Daban entonces las armas
Pa defender los cantones,
Que eran lanzas y latones
Con ataduras de tiento...
Las de juego no las cuento
Porque no había municiones.

Y un sargento chamuscao
Me contó que las tenía,
Pero que ellos las vendían
Para cazar avestruces;
Y ansí andaban noche y día
Déle bala a los ñanduces.

Y cuando se iban los indios
Con lo que habían manotiao
Salíamos muy apuraos
A perseguirlos de atrás;
Si no se llevaban más
Es porque no habían hallado.

Allí sí, se ven desgracias
Y lágrimas y afliciones,
Naide le pida perdones
Al indio, pues donde dentra,
Roba y mata cuanto encuentra
Y quema las poblaciones.

No salvan de su juror
Ni los pobres angelitos.
Viejos, mozos y chiquitos
Los mata del mesmo modo;
El indio lo arregla todo
Con la lanza y con los gritos.

Tiemblan las carnes al verlo
Volando al viento la cerda,
La rienda en la mano izquierda
Y la lanza en la derecha,
Ande endereza abre brecha
Pues no hay lanzaso que pierda.

Hace trotiadas tremendas
Dende el fondo del desierto,
Ansí llega medio muerto
De hambre, de sé y de fatiga
Pero el indio es una hormiga
Que día y noche está despierto.

Sabe manejar las bolas
Como naides las maneja,
Cuando el contrario se aleja
Manda una bola perdida,
Y si lo alcanza, sin vida
Es siguro que lo deja.

Y el indio es como tortuga
De duro para espichar,
Si lo llega a destripar
Ni siquiera se le encoge.
Luego sus tripas recoge,
Y *se agacha a disparar.*

Hacían el robo a su gusto
Y después se iban de arriba,
Se llevaban las cautivas
Y nos contaban que a veces
Les descarnaban los pieces
A las pobrecitas vivas.

¡Ah! si partía el corazón
Ver tantos males, ¡canejo!
Los perseguían de lejos
Sin poder ni galopiar

¡Y qué habíamos de alcanzar
En unos bichocos viejos!

Nos volvíamos al cantón
A las dos o tres jornadas,
Sembrando las caballadas:
Y pa que alguno la venda,
Rejuntábamos la hacienda
Que habían dejao resagada.

Una vez entre otras muchas
Tanto salir al botón,
Nos pegaron un malón
Los indios, y una lanciada,
Que la gente acobardada
Quedó dende esa ocasión.

Habían estao escondidos
Aguaitando atrás de un cerro.
¡Lo viera a su amigo Fierro
Aflojar como un blandito!
Salieron como maiz frito
En cuanto sonó un cencerro.

Al punto nos dispusimos
Aunque ellos eran bastantes,
La formamos al instante
Nuestra gente que era poca,
Y golpiándose en la boca
Hicieron fila adelante.

Se vinieron en tropel
Haciendo temblar la tierra,
No soy manco pa la guerra
Pero tuve mi jabón,
Pues iba en un redomón
Que había boliao en la sierra.

¡Qué vocerío! ¡Qué barullo!
¡Qué apurar esa carrera!
La indiada todita entera
Dando alaridos cargó
Jué pucha... y ya nos sacó
Como yeguada matrera.

Qué fletes traiban los bárbaros
Como una luz de ligero
Hicieron el entrevero
Y en aquella mescolanza
Este quiero, este no quiero,
Nos escogían con la lanza.

Al que le dan un chuzazo,
Dificultoso es que sane;
En fin para no echar panes,
Salimos por esas lomas,
Lo mesmo que las palomas,
Al juir de los gavilanes.

Es de almirar las destrezas
Con que la lanza manejan!
De perseguir nunca dejan—
Y nos traiban apretaos—
Si queríamos de apuraos
Salirnos por las orejas......

Y pa mejor de la fiesta
En esa afición tan suma,
Vino un idio echando espuma,
Y con la lanza en la mano
Gritando: "Acabau cristiano
"Metan el lanza hasta el plu-
[ma".

Tendido en el costillar
Cimbrando por sobre el brazo
Una lanza como un lazo
Me atropelló dando gritos—
Si me descuido... el maldito
Me levanta de un lanzazo.

Si me atribulo, o encojo,
Siguro que no me escapo:
Siempre he sido medio guapo,
Pero en aquella ocasión
Me hacía bulla el corazón
Como la garganta al sapo.

Dios le perdone al salvaje
Las ganas que me tenía...
Desaté las tres marías
Y lo engatusé a cabriolas...
Pucha... si no traigo bolas
Me achura el indio ese día.

Era el hijo de un cacique
Según yo lo averigüé—
La verdad del caso jué
Que me tuvo apuradazo,
Hasta que al fin de un bolazo
Del caballo lo bajé.

Ahí no más lo tiré al suelo
Y lo pisé en las paletas—
Empezó a hacer morisquetas
Y a mezquinar la garganta...
Pero yo hice la obra santa
De hacerlo estirar la jeta.

Allí quedó de mojón
Y en su caballo salté,
De la indiada disparé
Pues si me alcanza me mata
Y *al fin me les escapé*
Con el hilo de una pata.

IV

Seguiré esta relación,
Aunque pa chorizo es largo:
El que pueda hágase cargo
Cómo andaría de matrero,
Después de salvar el cuero
De aquel trance tan amargo.

De sueldo nada les cuento,
Porque andaba disparando
Nosotros de cuando en cuando
Solíamos ladrar de pobres—
Nunca llegaban los cobres
Que se estaban aguardando.

Y andábamos de mugrientos
Que el mirarnos daba horror:
Le juro que era un dolor
Ver esos hombres, ¡por Cristo!
En la perra vida he visto
Una miseria mayor.

Yo no tenía ni camisa
Ni cosa que se parezca
Mis trapos solo pa yesca
Me podían servir al fin...
No hay plaga como un fortín
Para que el hombre padezca.

Poncho, jergas, el apero,
Las prenditas, los botones,
Todo, amigo, en los cantones
Jué quedando poco a poco
Ya nos tenían medio locos
La pobreza y los ratones.

Sólo una manta peluda
Era cuánto me quedaba—
La había agenciao a la taba
Y ella me tapaba el bulto:
Yaguané que allí ganaba
No salía... ni con indulto.

Y pa mejor hasta el moro
Se me jué de entre las manos—
No soy lerdo... pero hermano
Vino el comandante un día
Diciendo que lo quería
"Pa enseñarle a comer grano".

Afigúrese cualquiera
La suerte de este su amigo
A pié, mostrando el umbligo,
Estropiao, pobre y desnudo;
Ni por castigo se pudo
Hacerse más mal conmigo.

Ansí pasaron los meses
Y vino el año siguiente,
Y las cosas igualmente,
Siguieron del mesmo modo—
Adrede parece todo
Pa atormentar a la gente.

No teníamos más permiso,
Ni otro alivio la gauchada,
Que salir de madrugada
Cuando no había indio nin-
[guno,
Campo ajuera a hacer boliadas
Desocando los reyunos.

Y caíbamos al cantón
Con los fletes aplastaos—
Pero a veces medios aviaos
Con plumas y algunos cueros—
Que pronto con el pulpero
Los teníamos negociaos.

Era un amigo del jefe
Que con un boliche estaba,
Yerba y tabaco nos daba
Por la pluma de avestruz,
Y hasta le hacía ver la luz
Al que un cuero le llevaba.

Sólo tenía cuatro frascos
Y unas barricas vacías
Y a la gente le vendía
Todo cuanto precisaba...
Algunos creiban que estaba
Allí la proveduría.

¡Ah! pulpero habilidoso
Nada le solía faltar—
Ay juna—y para tragar
Tenía un buche de ñandú.
La gente le dió en llamar
"El boliche de virtú".

Aunque es justo que quien
[vende
Algún poquito se muerda,
Tiraba tanto la cuerda
Que con sus cuatro limetas
El cargaba las carretas
De plumas, cueros y cerda.

Nos tenía apuntaos a todos
Con más cuentas que un ro-
[sario,
Cuando se anunció un salario,
Que iban a dar, o un socorro—
Pero sabe Dios qué zorro
Se lo comió al comisario.

Pues nunca lo ví llegar;
Y al cabo de muchos días—
En la mesma pulpería
Dieron una "buena cuenta"—
Que la gente muy contenta
De tan pobre recebía.

Sacaron unos sus prendas
Que las tenían empeñadas,
Por sus deudas atrasadas
Dieron otros el dinero;
Al fin de fiesta el pulpero
Se quedó con la mascada...

Yo me arrecosté a un horcón
Dando tiempo a que pagaran,
Y poniendo güena cara
Estuve haciéndome el poyo,
A esperar que me llamaran
Para recibir mi boyo.

Pero ahí me pude quedar
Pegao pa siempre al horcón—
Ya era casi la oración
Y ninguno me llamaba—
La cosa se me ñublaba
Y me dentró comezón.

Pa sacarme el entripao
Vi al Mayor y lo juí a hablar;
Yo me lo empecé a atracar
Y como con poca gana
Le dije: "Tal vez mañana
Acabarán de pagar".

—"Qué mañana ni otro día",
Al punto me contestó,
"La paga ya se acabó,
Siempre has de ser animal"—
Me rai y le dije:—Yo...
No he recibido ni un rial".

Se le pusieron los ojos
Que se le querían salir,
Y ahi no más volvió a decir
Comiéndome con la vista:

—"¿Y qué querés recibir
Si no has dentrao en la lista?"

—"Esto sí que es amolar",
Dije yo pa mis adentros;
"Van dos años que me en-
[cuentro
Y hasta aura he visto ni un
[grullo,
Dentro en todos los barullos
Pero en las listas no dentro".

Vide el pleito mal parao
Y no quise aguardar más...
Es güeno vivir en paz
Con quien nos ha de mandar—
Y reculando pa trás
Me le empecé a retirar.

Supo todo el Comendante
Y me llamó al otro día
Diciéndome que quería
Averiguar bien las cosas—
Que no era el tiempo de Rosas,
Que áura a naides se debía.

Llamó al cabo y al sargento
Y empezó la indagación,
Si había venido al cantón
En tal tiempo o en tal otro...
Y si había venido en potro,
En reyuno o redomón.

Y todo era alborotar
Al ñudo y hacer papel,
Conocí que era pastel,
Pa engordar con mi guayaca.
Más si voy el Coronel
Me hacen bramar en la estaca.

¡Ah! hijos de una!... la codicia
Ojalá le ruempa el saco;
Ni un pedazo de tabaco
Les dan al pobre soldao,
Y *lo tienen de delgao*
Más ligero que un guanaco.

Pero qué iba a hacerles yo,
Charavón en el desierto,
Más bien me daba por muerto
Pa no verme más fundido—
Y me les hacía el dormido
Aunque soy medio despierto.

V

Yo andaba desesperao,
Aguardando una ocasión
Que los indios un malón
Nos dieran y entre el estrago
Hacérmeles cimarrón
Y volverme pa mi pago.

Aquello no era servicio
Ni defensa de frontera —
Aquello era ratonera
En que sólo gana el juerte—
Era jugar a la suerte
Con una taba culera.

Allí tuito va al revés:
Los milicos son los piones,
Y andan en las poblaciones
Emprestaos pa trabajar—
Los rejuntan pa peliar
Cuando entran indios ladro-
[nes.

Yo he visto en esa milonga
Muchos jefes con estancia,
y piones en abundancia,
Y majadas y rodeos;
He visto negocios feos
A pesar de mi inorancia.

Y colijo que no quieren
La barunda componer;
Para eso no ha de tener
El jefe que esté de estable,
Más que su poncho y su sable,
Su caballo y su deber.

Ansina, pues, conociendo
Que aquel mal no tiene cura,
Que tal vez mi sepultura
Si me quedo iba a encontrar
Pensé en mandarme mudar
Como cosa más sigura.

Y pa mejor, una noche
¡Qué estaquiada me pegaron!
Casi me descoyuntaron
Por motivo de una gresca
Ay juna, si me estiraron
Lo mesmo que guasca fresca.

Jamás me puedo olvidar
Lo que esa vez me pasó:
Dentrando una noche yo
Al fortín, un enganchao
Que estaba medio mamao
Allí me desconoció.

Era un gringo tan bozal,
Que nada se le entendía—
¡Quién sabe de ande sería!
Tal vez no juera cristiano;

Pues lo único que decía
Es que era "pa-po-litano".

Estaba de centinela
Y por causa del peludo
Verme más claro no pudo,
Y esa fué la culpa toda;
El bruto se asustó al ñudo
Y fuí el pavo de la boda.

Cuando me vido acercar:
"Quién vívore?... preguntó
"¿Qué víboras?" — dije yo —
"Ha garto..."—Me pegó el grito:
Y yo dije despacito:
"Más lagarto serás vos".

Ahí no más, ¡Cristo me valga!
Martillar el jusil siento;
Me agaché, y en el momento
El bruto me largó un chumbo;
Mamao, me tiró sin rumbo
Que si no, no cuento el cuento.

Pero de contao, con el tiro
Se alborotó el avispero,
Los oficiales salieron
Y se empezó la junción,
Quedó en su puesto el nación
Y yo fuí al estaquiadero.

Entre cuatro bayonetas
Me tendieron en el suelo;
Vino el mayor medio en pedo
Y allí se puso a gritar:
"Pícaro te he de enseñar
A andar reclamando sueldos".

De las manos y las patas
Me ataron cuatro cinchones
Les aguanté los tirones
Sin que ni un ¡ay! se me oyera
Y al gringo la noche entera
Lo harté con mis maldiciones.

Yo no sé por qué el gobierno
Nos manda aquí a la frontera
Gringada que ni siquiera
Se sabe atracar a un pingo.
¡Si creerá al mandar un gringo
Que nos manda alguna fiera!

No hacen más que dar trabajo
Pues no saben ni ensillar,
No sirven ni pa carniar,
Y yo he visto muchas veces,
Que ni volteadas las reses
Se les querían arrimar.

Y lo pasan sus mercedes
Lengüeteando pico a pico
Hasta que viene un milico
A servirles el asao;
Eso sí, en lo delicao,
Parecen hijos de rico.

Si hay calor, ya no son gente,
Si yela, todos tiritan,
Si usted no les dá, no pitan
Por no gastar en tabaco,
Y cuando pescan un naco
Uno al otro se lo quitan.

Cuando llueve se acoquinan
Como perro que oye truenos;
¡Qué diablos! sólo son güenos
Pa vivir entre maricas

Y nunca se andan con chicas
Para alzar ponchos ajenos.

Pa vichar son como ciegos,
No hay ejemplo de que entien-
[dan,
No hay uno solo que aprienda
Al ver un bulto que cruza,
A saber si es avestruza,
O si es jinete, o hacienda.

Si salen a perseguir
Después de mucho aparato,
Tuitos se pelan al rato
Y va quedando el tendal:
Esto es como en un nidal
Echarle güevos al gato.

VI

Vamos dentrando recién
A la parte más sentida,
Aunque es todita mi vida
De males una cadena—
A cada alma dolorida
Le gusta cantar sus penas.

Se empezó en aquel entonces
A rejuntar caballada,
Y riunir la milicada
Teniéndola en el cantón,
Para una despedición
A sorprender a la indiada.

Nos anunciaban que iríamos
Sin carretas ni bagajes,
A golpiar a los salvajes
En sus mismas tolderías

Que a la güelta pagarían.
Licenciándolo al gauchaje.

Que en esta despedición
Tuviéramos la esperanza,
Que iba a venir sin tardanza
Sigún el jefe contó,
Un ministro o qué se yó
Que lo llamaban Don Ganza.

Que iba a riunir el ejército
Y tuitos los batallones—
Y que tráiba unos cañones,
Con más rayas que un cotín,
Pucha... las conversaciones
Por allá no tenían fin.

Pero esas trampas no enriedan
A los zorros de mi laya,
Que esa Ganza venga o vaya
Poco le importa al matrero;
Yo también dejé las rayas...
En los libros del pulpero.

Nunca jui gaucho dormido,
Siempre pronto, siempre listo,
Yo soy un hombre ¡qué Cristo!
Que nada me ha acobardao,
Y siempre salí parao
En los trances que me he
[visto.
Dende chiquito gané
La vida con mi trabajo,
Y aunque siempre estuve abajo
Y no sé lo que es subir,
También el mucho sufrir
Suele cansarnos ¡barajo!

En medio de mi inorancia

Conozco que nada valgo,
Soy la liebre o soy el galgo
A sigún los tiempos andan,
Pero también los que mandan
Debieran cuidarnos algo.

Una noche que riunidos
Estaban en la carpeta
Empinando una limeta
El jefe y el juez de paz,
Yo no quise aguardar más,
Y me hice *humo en un sotreta.*

Me parece el campo orégano
Dende que libre me veo —
Donde me lleva el deseo
Allí mis pasos dirijo—
Y hasta en las sombras, de fijo
Que donde quiera rumbeo.

Entro y salgo del peligro
Sin que me espante el estrago,
No aflojo al primer amago
Ni jamás fui gaucho lerdo:
Y pronto caí a mi pago.

Volví al cabo de tres años
De tanto sufrir al ñudo,
Resertor, pobre y desnudo
A procurar suerte nueva—
Y lo mesmo que el peludo
Enderecé pa mi cueva.

No hallé ni rastro del rancho,
¡Sólo estaba la tapera!
Por Cristo si aquello era
Pa enlutar el corazón.
Yo juré en esa ocasión
Ser más malo que una fiera.

¡Quién no sentirá lo mesmo
Cuando ansí padece tanto!
Puedo asigurar que el llanto
Como una mujer largué.
¡Ay! mi Dios si me quedé
Más triste que Jueves *Santo!*

Sólo se oiban los aullidos
De un gato que se *salvó;*
El pobre se guareció
Cerca, en una vizcachera—
Venía como si supiera
Que estaba de güelta yo.

Al dirme dejé la hacienda
Que'era todito mi haber—
Pronto debíamos volver
Sigún el juez prometía
Y hasta entonces cuidaría
De los bienes la mujer.

. . . .
. . . .
. . . .
. . . .
. . . .

Después me contó un vecino
Que el campo se lo pidieron,
La hacienda se la vendieron
En pago de arrendamientos,
Y qué sé yo cuántos cuentos,
Pero todo lo fundieron.

Los pobrecitos muchachos
Entre tantas afliciones,
Se conchavaron de piones.
¡Más que iban a trabajar,
Si eran como los pichones
Sin acabar de emplumar!

Por ahí andarán sufriendo
De nuestra suerte el rigor;
Me han contado que el mayor
Nunca dejaba a su hermano;
Puede ser que algún cristiano
Lo recoja por favor.

Y la pobre mi mujer
¡Dios sabe cuánto sufrió!
Me dicen que se voló
Con no sé qué gavilán—
Sin duda a buscar el pan
Que no podía darle yo.

No es raro que a uno le falte
Lo que a algún otro le sobre.
Si no le quedó ni un cobre,
Sino de hijos un enjambre,
¡Qué más iba a hacer la pobre
Para no morirse de hambre!

¡Tal vez no te vuelva a ver
Prenda de mi corazón!
Dios te dé su protección
Ya que no me la dió a mí—
Y a mis hijos desde aquí
Les echo mi bendición.

Como hijitos de la cuna
Andarán por ahí sin madre;
Ya se quedaron sin padre
Y así la suerte los deja
Sin naides que los proteja
Y sin perro que los ladre.

Los pobrecitos tal vez,
No tengan ande abrigarse,
Ni ramada ande ganarse,
Ni rincón ande meterse,
Ni camisa que ponerse,
Ni poncho con que taparse.

Tal vez los verán sufrir
Sin tenerles compasión;
Puede que alguna ocasión
Aunque los vean tiritando,
Los echen de algún jogón
Pa que no estén estorbando.

Y al verse ansina espantaos
Como se espanta a los perros,
Irán los hijos de Fierro
Con la cola entre las piernas,
A buscar almas más tiernas
O esconderse en algún cerro.

Más también en este juego
Voy a pedir mi bolada,
A naides le debo nada,
Ni pido cuartel ni doy
Y *ninguno dende hoy*
Ha de llevarme en la armada.

Yo he sido manso primero,
Y hoy seré gaucho matrero —
En mi triste circunstancia
Aunque es mi mal tan pro-[fundo,
Nací y me he criao en estancia
Pero ya conozco el mundo.

Ya le conozco sus mañas,
Le conozco sus cucañas,
Sé cómo hacen la partida.
La enriedan y la manejan—
Desharé la madeja
Aunque me cueste la vida

Y aguante el que no se anime
A meterse en tanto engorro,
O sino aprétese el gorro
O para otra tierra emigre,
Pero yo ando como el tigre
Que le robaron los cachorros.

Aunque muchos creen que el [gaucho
Tiene un alma de reyuno,
No se encontrará ninguno
Que no le dueblen las penas—
Más no debe aflojar uno
Mientras hay sangre en las [venas.

VII

De cartas de *más me via*
Sin saber a dónde dirme;
Más dijeron que era vago
Y entraron a perseguirme.

Nunca se achican los males—
Van poco a poco acreciendo,
Y ansina me vide pronto
Obligao a andar juyendo.

No tenía mujer ni rancho,
Y *a más era resertor*.
No tenía una prenda güena
Ni un peso en el tirador.

A mis hijos infelices,
Pensé volverlos a hallar—
Y andaba de un lao al otro
Sin tener ni qué pitar.

Supe una vez por desgracia
Que había un baile por allí—
Y medio desesperao
A ver la milonga fuí.

Reunidos al pericón
Tantos amigos hallé,
Que alegre de verme entre [ellos
Esa noche me apedé.

Como nunca en la ocasión
Por pellar me dió la tranca,
Y la *emprendí con un negro*
Que trujo una negra en ancas.

Al ver llegar la morena
Que no hacía caso de naides
Le dije con la mamúa:
—"Va. . . ca. . . yendo gente al [baile".

La negra entendió la cosa
Y no tardó en contestarme
Mirándome como a perro:
—"Mas vaca será su madre".

Y dentró al baile muy tiesa,
Con más cola que una zorra,
Haciendo blanquiar los dientes
Lo *mesmo que mazamorra*.

—Negra "linda. . ." dije yo,
"Me gusta. . . pa la carona!"
Y me puse a champurriar
Esta coplita fregona:

"A los blancos hizo Dios,
A los mulatos San Pedro,
A los negros hizo el diablo
"Para tizón del infierno".

Había estao juntando rabia
El moreno dende ajuera—
En lo oscuro le brillaban
Los ojos como linterna.

Lo conocí retobao,
Me acerqué y le dije presto::
"Por... rudo que un hombre [sea
"Nunca se enoja por esto".

Corcobió el de los tamangos
Y creyéndose muy fijo:
—"Más "porrudo" serás vos,
Gaucho rotoso", me dijo.

Y ya se me vino al humo
Como a buscarme la hebra—
Y un golpe le acomodé
Con el porrón de giñebra.

Ahí nomás pegó el de ollín
Más gruñidos que un chanchito
Y *pelando un envainao*
Me atropelló dando gritos.

Pegué un brinco y abrí cancha
Diciéndoles: — "Caballeros,
"Dejen venir ese toro,
"Solo nací... solo muero".

El negro después del golpe
Se había el poncho refalao
Y dijo:—"Vas a saber
"Si es solo o acompañao".

Y mientras se arremangó
Yo me saqué las espuelas,
Pues malicié que aquel tío
No era de arriar con las [riendas.

No hay cosa como el peligro
Pa refrescar un mamao,
Hasta la vista se aclara
Por mucho que haiga chupao.

El negro me atropelló
Como a quererme comer—
Me hizo dos tiros seguidos
Y los dos le abarajé.

Yo tenía un facón con S
Que era de lima de acero,
Le hice un tiro, lo quitó
Y vino ciego el moreno.

Y en el medio de las aspas
Un planazo le asesté
Que lo largué culebriando
Lo mesmo que buscapié.

Le coloriaron las motas
Con la sangre de la herida
Y volvió a venir furioso
Como una tigra parida.

Y ya me hizo relumbrar
Por los ojos el cuchillo,
Alcanzando con la punta
A cortarme en un carrillo.

Me hirvió la sangre en las [venas
Y me le afirmé al moreno,
Dándole de punta y hacha
Pa dejar un diablo menos.

Por fin en una topada
En el cuchillo lo alcé,
Y como un saco de güesos
Contra el cerco lo largué.

Tiró unas cuantas patadas
Y ya cantó pa el carnero—
Nunca me puedo olvidar
De la agonía de aquel negro.

En esto la negra vino,
Con los ojos como ají—
Y empezó la pobre allí
A bramar como una loba—

Yo quise darle una soba
A ver si la hacía callar
Más, pude reflexionar
Que era malo en aquel punto,
Y por respeto al dijunto
No la quise castigar.

Desaté mi redomón,
Limpié el facón en los pastos,
Monté despacio, y salí
Al tranco pa el cañadón.

Después supe que al finao
Ni siquiera lo velaron
Y retobao en un cuero
Sin rezarle lo enterraron.

Y dicen que dende entonces
Cuando es la noche serena,
Suele verse una luz mala
Como de alma que anda en [pena.

Yo tengo intención a veces
Para que no pene tanto,
De sacar de allí los güesos
Y echarlos al campo santo.

VIII

Otra vez en un boliche
Estaba haciendo la tarde,
Cayó un gaucho que hacía [alarde
De guapo y de peliador—

A la llegada metió
El pingo hasta la enramada—
Y yo sin decirle nada
Me quedé en el mostrador.

Era un terne de aquel pago
Que naides lo reprendía
Que sus enriedos tenía
Con el señor comendante;

Y como era protegido,
Andaba muy entonao,
Y a cualquier desgraciao
Lo llevaba por delante.

¡Ay! pobre! si él mismo creiba
Que la vida le sobraba,
Ninguno diría que andaba
Aguaitándole la muerte.

Pero ansí pasa en el mundo,
Es ansí la triste vida—
Pa todos está escondida
La güena o la mala suerte.

Se tiró al suelo, al dentrar
Le dió un empeyón a un vasco
Y me largó un medio frasco

Diciendo: "Beba cuñao"
—"Por su hermana", contesté
"Que por la mía no hay cui-
[dao".

—'Ah! gaucho, me respondió,
"¿De qué pago será crioyo?
"¿Lo andará buscando el
[hoyo?
"¿Deberá tener buen cuero?
"Pero ande bala este toro
No bala ningún ternero".

Y ya salimos trensaos
Porque el hombre no era lerdo,
Más como el tino no pierdo,
Y soy medio ligerón,
Le dejé mostrando el sebo
De un revés con el facón.

Y como con la justicia
No andaba bien por allí,
Cuando pataliar lo ví,
Y el pulpero pegó el grito,
Ya pa el palenque salí
Como haciéndome chiquito.

Monté y me encomendé a Dios
Rumbiando para otro pago,
Que el gaucho que llaman vago
No puede tener querencia
Y ansí de estrago en estrago
Vive llorando la ausencia.

El anda siempre juyendo,
Siempre pobre y perseguido,
No tiene cueva ni nido
Como si juera maldito—
Porque el ser gaucho... ¡ba-
[rajo!
El ser gaucho es un delito

Es como el patrio de posta:
Lo larga éste, aquel lo toma,
Nunca se acaba la broma—
Dende chico se parece
Al arbolito, que crece
Desamparao en la loma.

Le echan la agua del bautismo
A aquel que nació en la selva,
"Buscá madre que te en-
[güelva"
Le dice el flaire y lo larga,
Y dentra a cruzar el mundo
Como burro con la carga.

Y se cría viviendo al viento
Como oveja sin trasquila,
Mientras su padre en las filas
Anda sirviendo al gobierno.
Aunque tirite en invierno
Nadie lo ampara ni asila.

Le llaman "gaucho mamao"
Si lo pillan divertido,
Y que es mal entretenido
Si en un baile lo sorprienden;
Hace mal si se defiende
Y si no, se ve... jundido.

No tiene hijos, ni mujer,
Ni amigos, ni protectores
Pues todos son sus señores,
Sin que ninguno lo ampare—
Tiene la suerte del güey
Y ¿dónde irá el güey que no
[are?

Su casa es el pajonal,
Su guarida es el desierto;
Y si de hambre medio muerto
Le echa el lazo a algún mamón
Lo persiguen como a plaito,
Porque es un gaucho ladrón.

Y si de un golpe por ahí
Lo dan güelta panza arriba,
No hay un alma compasiva
Que le rece una oración:
Tal vez como cimarrón
En una cueva lo tiran.

El nada gana en la paz
Y es el primero en la guerra—
No le perdonan si yerra,
Que no saben perdonar.—
Porque el gaucho en esta tie-
[rra
Sólo sirve pa votar.

Para él son los calabozos,
Para él las duras prisiones,
En su boca no hay razones
Aunque la razón le sobre,
Que son campanas de palo
Las razones de los pobres.

Si uno aguanta es gaucho
[bruto,
Si no aguanta es gaucho malo,
Déle azote, déle palo!
Porque es lo que él necesita!
De todo el que nació gaucho
Esta es la suerte maldita.

Vamos suerte, vamos juntos
Dende que juntos nacimos,
Y ya que juntos vivimos
Sin podernos dividir. . .
Yo abriré con mi cuchillo
El camino pa seguir.

IX

Matreriando lo pasaba
Y a las casas no venía—
Solía arrimarme de día
Más lo mesmo que el carancho,
Siempre estaba sobre el rancho
Espiando a la polecía.

Vive el gaucho que anda mal
Como zorro perseguido—
Hasta que al menor descuido
Se lo atarasquen los perros,
Pues nunca le falta un yerro
Al hombre más alvertido.

Y en esa hora de la tarde
En que tuito se adormece,
Que el mundo dentrar parece
A vivir en pura calma,
Con las tristezas de su alma
Al pajonal enderiece.

Bala el tierno corderito
Al lao de la blanca oveja,
Y a la vaca que se aleja
Llama el ternero amarrao,
Pero el gaucho desgraciao
No tiene a quien dar su queja.

Ansí es que al venir la noche
Iba a buscar mi guarida,
Pues ande el tigre se anida
También el hombre lo pasa,
Y no quería que en las casas,
Me rodiara la partida.

Pues aún cuando vengan ellos
Cumpliendo con sus deberes,
Yo tengo otros pareceres
Y en esa conducta vivo
Que no debe un gaucho altivo
Peliar entre las mujeres.

Y al campo me iba solito
Mas matrero que el venao,
Como perro abandonao
A buscar una tapera,
O en alguna bizcachera
Pasar la noche tirao.

Sin punto ni rumbo fijo
En aquella inmensidá,
Entre tanta oscuridá
Anda el gaucho como duende
Allí jamás lo sorpriende
Dormido la autoridá.

Su esperanza es el coraje
Su guardia es la precaución,
Su pingo la salvación,
Y pasa uno en su desvelo,
Sin más amparo que el cielo
Ni otro amigo que el facón.

. . . .
. . . .
. . . .

Ansí me hallaba una noche
Contemplando las estrellas,
Que le parecen más bellas
Cuando uno es más desgraciao,
Y que Dios las haiga criao
Para consolarse en ellas.

Les tiene el hombre cariño
Y siempre con alegría
Ve salir las Tres Marías;
Y si llueve, cuando escampa,
Las estrellas son la guía
Que el gaucho tiene en la Pampa.

Aquí no valen dotores,
Sólo vale la esperencia,
Aquí verían su inocencia
Esos que todo lo saben;—
Porque esto tiene otra llave
Y el gaucho tiene su cencia.

Es triste en medio del campo
Pasarse noches enteras,
Contemplando en sus carreras
Las estrellas que Dios cría.—
Sin tener más compañía
Que su delito y las fieras.

Me encontraba como digo,
En aquella soledá,
Entre tanta oscuridá
Echando al viento mis quejas
Cuando el ruido del chajá
Me hizo parar las orejas.

Como lumbriz me pegué
Al suelo para escuchar,
Pronto sentí retumbar
Las pisadas de los fletes,
Y que eran muchos jinetes
Conocí sin vacilar.

Cuando el hombre está en peligro
No debe tener confianza,
Ansí tendido de panza,

Puse toda mi atención,
Y ya escuché sin tardanza
Como el ruido de un latón.

Se venían tan calladitos
Que yo me puse en cuidao,
Tal vez me hubieran bombiao
Y me venían a buscar,
Más no quise disparar
Que eso es de gaucho morao.

Al punto me santigüé
Y eché de giñebra u ntaco,
Lo mesmito que el mataco
Me arroyé con el porrón:
"Si han de darme pa tabaco
Dije, esta es güena ocasión".

Me refalé las espuelas
Para no peliar con grillos,
Me arremangué el calzoncillo,
Y me ajusté bien la faja,
Y en una mata de paja
Probé el filo del cuchillo.

Para tenerlo a la mano
El flete en el pasto até—
La cincha le acomodé,
Y en un trance como aquel,
Haciendo espaldas en él
Quietito los aguardé.

Cuando cerca los sentí
Y que ahí nomás se pararon,
Los pelos se me erizaron,
Y aunque nada vían mis ojos,
—"No se han de morir de an-
[tojo",
Les dije, cuando llegaron.

Yo quise hacerles saber
Que allí se hallaba un varón,
Les conocí la intención
Y solamente por eso
Fué que les gané el tirón
Sin aguardar voz de preso.

—"Vos sos un gaucho ma-
[trero"
Dijo uno haciéndose el güeno,
"Vos matastes un moreno
"Y otro en una pulpería
"Y aquí está la polecía
"Que viene a ajustar tus cuen-
[tas,
"Te va a alzar por las cuarenta
"Si te resistís hoy día".

—"No me vengan, contesté,
"Con relación de dijuntos,
"Esos son otros asuntos
"Vean si me pueden llevar,
"Que yo no me he de entregar
"Aunque vengan todos juntos"

Pero no aguardaron más
Y se apiaron en montón—
Como a perro cimarrón
Me rodiaron entre tantos
Yo me encomendé a los santos
Y eché mano a mi facón.

Y ya vide el fogonazo
De un tiro de carabina,
Más quiso la suerte indina
De aquel maula, que me errase,
Y ahí nomás lo levantase,
Lo mesmo que una sardina.

Y otro que estaba apurao
Acomodando una bola,
Le hize una dentrada sola,
Y le hice sentir el fierro,
Y ya salió como el perro
Cuando le pisan la cola.

Era tanta la aflición
Y la angurría que tenían
Que tuitos se me venían
Donde yo los esperaba,
Uno al otro se estorbaban
Y con las ganas no vían.

Dos de ellos que traiban sables
Más garifos y resueltos,
En las hilachas envueltos
Enfrente se me pararon,
Y a un tiempo me atropellaron
Lo mesmo que perros sueltos.

Me fuí reculando en falso,
Y el poncho adelante eché,
Y cuando le puso el pie
Uno medio chapetón,
De pronto le dí un tirón
Y de espaldas lo largué.

Al verse sin compañero
El otro se sofrenó
Entonces le dentré yo
Sin dejarlo resollar,
Pero ya empezó a aflojar,
Y a la pu...n...ta disparó.

Uno que en una tacuara
Había atao una tijera,
Se vino como si juera
Palenque de atar terneros,
Pero en dos tiros certeros
Salió aullando campo ajuera.

Por suerte en aquel momento
Venía coloriando el alba
Y yo dije "si me salva
"La virgen en este apuro,
"En adelante le juro
"Ser *más güeno que una*
[malva".

Pegué un brinco y entre todos
Sin miedo me entreveré
Hecho ovillo me quedé
Y ya me cargó una yunta,
Y por el suelo la punta
De mi facón les jugué.

El más engolosinao
Se me apió con un achazo:
Se lo quité con el brazo,
De no me mata los piojos;
Y antes de que diera un paso
Le eché tierra en los dos ojos.

Y mientras se sacudía
Refregándose la vista
Yo me le fuí como lista
Y ahí nomás me lo afirmé
Diciéndole: "Dios te asista"
Y de un revés lo voltié.

Pero en ese punto mesmo
Sentí que por las costillas
Un sable me hacía cosquillas
Y la sangre se me heló—
Desde ese momento yo
Me salí de mis casillas.

Dí para atrás unos pasos
Hasta que pude hacer pie,
Por delante me lo eché
De punta y tajo a un crioyo,
Metió la pata en un hoyo,
Y yo al hoyo lo mandé.

Tal vez en el corazón
Lo tocó un santo bendito
A un gaucho que pegó el grito
Y dijo: "Cruz no consiente,
"Que se cometa el delito
"De matar así un valiente!"

Y ahí no más se me apareció
Dentrándole a la partida,
Yo les hize otra embestida
Pues entre dos era robo,
Y el Cruz era como lobo
Que defiende su guarida.

Uno despachó al infierno
De dos que lo atropellaron,
Los demás remoliniaron,
Pues íbamos a la fija,
Y a poco andar dispararon
Lo mesmo que sabandija.

Ahí quedaba largo a largo
Los que estiraron la jeta
Otro iba como maleta,
Y Cruz de atrás les decía:
"Que venga otra polecia
"A llevarnos en carreta".

Yo junté las osamentas,
Me hinqué y les recé un ben-
[dito,
Hize una cruz de un palito
Y pedí a mi Dios clemente,
Me perdonara el delito
De haber muerto tanta gente.

Dejamos amontonaos
A los pobres que murieron,
No sé si los recogieron
Porque nos fuímos a un ran-
[cho,
O si tal vez los caranchos
Ahí no más se los comieron.

Lo agarramos mano a mano
Entre los dos al porrón,
En semejante ocasión
Un trago a cualquiera encanta,
Y Cruz no era remolón
Ni pijotiaba garganta.

Calentamos los gargeros
Y nos largamos muy tiesos,
Siguiendo siempre los besos
Al pichel, y por más señas
Ibamos como cigueñas
Estirando los pescuezos.

—"Yo me voy, le dije, amigo,
"Donde la suerte me lleve,
"Y si es que alguno se atreve
"A ponerse en mi camino
"Yo seguiré mi destino
"Que el hombre hace lo que
[debe".

"Soy un gaucho desgraciao
"No tengo donde ampararme,
"Ni un palo donde rascarme,
"Ni un árbol que me cubije
"Pero ni aún esto me aflige
"Porque yo sé manejarme".

"Antes de cair al servicio
"Tenía familia y hacienda,
"Cuando volví ni la prenda
"Me la habían dejao ya. —
"Dios sabe en lo que vendrá
"A parar esta contienda".

X

CRUZ

—Amigazo, pa sufrir
Han nacido los varones —
Estas son las ocasiones
de mostrarse el hombre juerte,
Hasta que venga la muerte
Y lo agarre a coscorrones.

El andar tan despilchao
Ningún mérito me quita,
Sin ser un alma bendita
Me duelo del mal ajeno
Soy un pastel con relleno
Que parece torta frita.

Tampoco me faltan males
Y desgracias, le prevengo,
También mis desdichas tengo
Aunque esto poco me aflige—
Yo sé hacerme el chancho [rengo
Cuando la cosa lo exige.

Y con algunos ardiles
Voy viviendo, aunque rotoso
A veces me hago el sarnoso
Y no tengo ni un granito,
Pero al chifle voy ganoso
Como panzón al maíz frito.

A mí no me matan penas
Mientras tenga cuero sano,
Venga el sol en el verano
Y la escarcha en el invierno
Si este mundo es un infierno
¿Por qué afligirse el cristiano?

Hagámosle cara fiera
A los males, compañero,
Porque el zorro más matrero
Suele cair como un chorlito
Viene por un corderito
Y en la estaca deja el cuero.

Hoy tenemos que sufrir
Males que no tienen nombre
Pero esto a naides lo asombre
Porque ansina es el pastel
Y tiene que dar el hombre
Mas gueltas que un carretel.

Yo nunca me he de entregar
A los brazos de la muerte,
Arrastro mi triste suerte
Paso a paso y como pueda
Que donde el débil se queda,
Se suele escapar el juerte.

Y ricuerde cada cual
Lo que cada cual sufrió;
Que lo que es, amigo, yo,
Hago así la cuenta mía:
Ya lo pasado pasó —
Mañana será otro día.

Yo también tuve una pilcha
Que me enllenó el corazón
Y si en aquella ocasión
Alguien me hubiera buscao —

Siguro que me habría hallao
Más prendido que un botón

En la güeya del querer
No hay animal que se pierda —
Las mujeres no son lerdas—
Y todo gaucho es dotor
Si pa cantarle el amor
Tiene que templar las cuerdas

Quien es de un alma tan dura
Que no quiera a una mujer!
Lo alivia en su padecer:
Si no sale calavera
Es la mejor compañera
Que el hombre pudo tener.

Si es güena no lo abandona
Cuando lo ve desgraciao,
Lo asiste con su cuidao
Y con afán cariñoso
Y usted tal vez ni un rebozo
Ni una pollera le ha dao.

Grandemente lo pasaba
Con aquella prenda mía—
Viviendo con alegría
Como la mosca en la miel—
¡Amigo, qué tiempo aquél!
La pucha, que la quería!

Era la águila que a un árbol
Desde las nubes bajó,
Era más linda que el alba
Cuando va rayando el sol—
Era la flor deliciosa
Que entre el trebolar creció.

Pero amigo, el comendante
Que mandaba la milicia,
Como que no desperdicia
Se fué refalando a casa,—
Yo le conocí en la traza
Qué el hombre traía malicia.

El me daba voz de amigo
Pero no le tenía fe—
Era el jefe, y ya se ve
No podía competir yo—
En mi rancho se pegó
Lo mesmo que saguapé.

A poco andar conocí,
Que ya me había desbancao,
Y él siempre muy entonao,
Aunque sin darme ni un cobre,
Me tenía de lao a lao
Como encomienda de pobre.

A cada rato de chasque
Me hacía dir a gran distancia,
Ya me mandaba a una estancia,
Ya al pueblo, ya a la fron-
[tera—
Pero él en la comandancia
No ponía los pies siquiera.

Es triste a no poder más
El hombre en su padecer,
Si no tiene una mujer
Que lo ampare y lo consuele
Más pa que otro se la pele
Lo mejor es no tener..

No me gusta que otro gallo
La cacaree a mi gallina
Yo andaba ya con la espina,
Hasta que en una ocasión

Lo pillé junto al jogón
Abrazándome a la china.

Tenía el viejito una cara
De ternero mal lamido,
Y al verlo tan atrevido
Le dije:—"Que le aproveche,
"Que había sido pa el amor
"*Como guacho pa la leche*".

Peló la espada y se vino
Como a quererme ensaltar,
Pero yo sin titubiar
Le volví al punto a decir:
—"Cuidado no te vas a pér... [tigo,
"Poné cuarta pa salir".

Un puntazo me largó
Pero el cuerpo le saqué,
Y en cuanto se lo quité
Para no matar un viejo,
Con cuidao, medio de lejos,
Un planazo le asenté.

Y como nunca al que manda
Le falta algún adulón,
Uno que en esa ocasión
Se encontraba allí presente
Vino apretando los dientes
Como perrito mamón.

Me hiso un tiro de revuélver
Que el hombre creyó siguro,
Era confiao y le juro
Que cerquita se arrimaba—
Pero siempre en un apuro
Se desentumen mis tabas.

El me siguió menudiando
Más sin poderme acertar,
Y yo, dele culebriar,
Hasta que al fin le dentré
Y ahi no más lo despaché
Sin dejarlo resollar.

Dentré a campiar en seguida
Al viejito enamorao;
El pobre se había ganao
En un noque de lejía
¡Quién sabe cómo estaría
Del susto que había llevao!

¡Es zonzo el crestiano macho
Cuando el amor lo domina!
El la miraba a la indina,
Y *una cosa tan jedionda*
Sentí yo, que ni en la fonda
He visto tal jedentina.

Y le dije: "Pa su agüela
"Han de ser esas perdices",
Yo me tapé las narices
Y me salí estornudando
Y el viejo quedó olfatiando
Como chico con lumbrices.

Cuando la mula recula
Señal que quiere cociar—
Ansí se suele portar
Aunque ella lo disimula:
Recula como la mula
La mujer para olvidar.

Alcé mi poncho y mis prendas
Y me largué a padecer
Por culpa de una mujer
Que quiso engañar a dos —

Al rancho le dije adiós
Para nunca más volver.

Las mujeres, desde entonces,
Conocí a todas en una—
Ya *no he de probar fortuna*
Con carta tan conocida:
Mujer y perra parida,
No se me atraca ninguna!

XI

A otros le brotan las coplas
Como agua de manantial
Pues a mí me pasa igual
Aunque las mías nada valen,
De la boca se me salen
Como ovejas de corral.

Que en puertiando la primera
Ya la siguen las demás
Y en montones las de atrás
Contra los palos se estrellan
Y saltan y se atropellan
Sin que se corten jamás.

Y *aunque por mi inorancia*
Con gran trabajo me esplico
Cuando llego a abrir el pico
Téngalo por cosa cierta,
Sale un verso y en la puerta
Ya asoma el otro el hocico.

Y emprésteme su atención
Me oirá relatar las penas
De que traigo el alma llena,
Porque en toda circunstancia
Paga el gaucho su inorancia
Con la sangre de sus venas.

Después de aquella desgracia
Me refugié en los pajales
Anduve entre los cardales
Como bicho sin guarida,
Pero, amigo, es esa vida
Como vida de animales.

Y *son tantas las miserias*
En que me he sabido ver
Que con tanto padecer
Y sufrir tanta aflición,
Malicio que he de tener
Un callo en el corazón.

Ansí andaba como guacho
Cuando pasa el temporal;
Supe una vez por mi mal
De una milonga que había,
Y ya pa la pulpería
Enderecé mi bagual.

Era la casa del baile
Un rancho de mala muerte,
Y se enllenó de tal suerte
Que andábamos a empujones;
Nunca faltan encontrones
Cuando un pobre se divierte.

Yo tenía unas medias botas
Con tamaños verdugones,
Me pusieron los talones
Con cresta como los gallos,
¡Si viera mis afliciones
Pensando yo que eran callos!

Con gato y con fandanguillo
Había empezado el changango
Y para ver el fandango
Me colé haciéndome bola,

Mas metió el diablo la cola
Y todo se volvió pango.

Había sido el guitarrero
Un gaucho duro de boca,—
Yo tengo paciencia poca
Pa aguantar cuando no debo,
A ninguno me le atrevo
Pero me halla el que me toca.

A bailar un pericón
Con una moza salí,
Y cuando me vido allí
Sin duda me conoció
Y estas coplitas cantó
Como pa reirse de mí:

"Las mujeres son todas
"Como las mulas.—
"Yo no digo que todas,
"Pero hay algunas
"Que a las aves que vuelan
"Les sacan plumas".

"Hay gauchos que presumen
"De tener damas,—
"No digo que presumen,
"Pero se alaban
"Y a lo mejor los dejan
"Tocando tablas".

Se secretiaron las hembras,
Y yo ya me encocoré.
Volié el anca y le grité
"Dejá de cantar... chicharra"
Y de un tajo a la guitarra
Tuitas las cuerdas corté.

Al punto salió de adentro
Un gringo con un jusil,
Pero nunca he sido vil,
Poco el peligro me espanta:
Yo me refalé la manta
Y la eché sobre el candil.

Gané en seguida la puerta
Gritando: "Naides me ataje"
Y alborotado el hembraje
Lo que todo quedó escuro,
Empezó a verse en apuro
Mesturao con el gauchaje.

El primero que salió
Fué el cantor y se me vino,
Pero yo no pierdo el tino
Aunque haiga tomao un trago
Y hay algunos por mi pago
Que me tienen por ladino.

No ha de haber achocao otro,
Le salió cara la broma,—
A su amigo cuando toma
Se le despeja el sentido,
Y el pobrecito había sido
Como carne de paloma.

Para prestar un socorro
Las mujeres no son lerdas,
Antes que la sangre pierda
Lo arribaron a unas pipas
Ahí lo dejó con las tripas
Como pa que hiciera cuerdas.

Monté y me largué a los cam-
[pos
Más libre que el pensamiento,
Como las nubes al viento
A vivir sin paradero,

Que no tiene el que es matrero
Nido, ni rancho, ni asiento.

No hay fuerza contra el destino
Que le ha señalao el cielo
Y aunque no tenga consuelo
Aguante el que está en trabajo;
¡Naides se rasca pa abajo!
Ni se lonjea contra el pelo!

Con el gaucho desgraciao
No hay uno que no se entone,
La menor falta lo espone
A andar con *los avestruces!*
Faltan otros con más luces
Y siempre hay quien los per-
[done.

XII

Yo no sé que tantos meses
Esta vida me duró,
A veces nos obligó
La miseria a comer potro
Me había acompañao con otros
Tan desgraciaos como yo.

Mas ¿para qué platicar
Sobre esos males, canejo?
Nace el gaucho y se hace viejo,
Sin que mejore su suerte,
Hasta que por ahí la muerte
Sale a cobrarle el pellejo.

Pero como no hay desgracia
Que no acabe alguna vez,
Me aconteció que después
De sufrir tanto rigor,
Un amigo por favor
Me compuso con el juez.

Le alvertiré que en mi pago
Ya no va quedando un crioyo,
Se los ha tragao el hoyo,
O juído o muerto en la guerra,
Porque, amigo, en esta tierra
Nunca se acaba el embroyo.

Colijo que jué por eso
Que me llamó el juez un día
Y me dijo que quería
Hacerme a su lao venir,
Y que *dentrase a servir*
De soldao de polecía.

Y me largó una proclama
Tratándome de valiente,
Que yo era un hombre decente,
Y que dende aquel momento
Me nombraba de sargento
Pa que mandara la gente.

Ansí estuve en la partida
Pero ¿qué había de mandar?
Anoche al irlo a tomar
Vide güena coyuntura...
A mí no me gusta andar
Con la lata a la cintura.

. . . .
. . . .
. . . .

Ya conoce, pues, quien soy,
Tenga confianza conmigo,
Cruz le dió mano de amigo
Y no lo ha de abandonar,
Juntos podremos buscar
Pa los dos un mesmo abrigo.

Andaremos de matreros
Si es preciso pa salvar,
Nunca nos ha de faltar
Ni un güen pingo pa juir,
Ni un pajal ande dormir,
Ni un matambre que ensartar.

Y cuando sin trago alguno
Nos haiga el tiempo dejao,
Yo le pediré emprestao
El cuero a cualquier lobo
Y hago un poncho, si lo sobo,
Mejor que poncho engomao.

Para mí la cola es pecho
Y el espinazo cadera,
Hago mi nido ande quiera
Y de lo que encuentro como,
Me echo tierra sobre el lomo
Y me apeo en cualquier tran-
[quera.

Y dejo correr la bola
Que algún día se ha de parar—
Tiene el gaucho que aguantar
Hasta que lo trague el hoyo—
O hasta que venga algún crioyo
En esta tierra a mandar.

Lo miran al pobre gaucho
Como carne de cogote:
Lo tratan al estricote:
Y si ansí las cosas andan
Porque quieren los que mandan
Aguantemos los azotes.

Pacha—¡Si usted los oyera
Como yo en una ocasión,
Tuita la conversación
Que con otro tuvo el juez!
Les asiguro que esta vez
Se me achicó el corazón.

Hablaban de hacerse ricos
Con campos en las fronteras,
De sacarlas más afuera
Donde había campos bandidos;
Y llevar a los partidos
Gente que la defendiera.

Todos se güelven proyectos
De colonias y carriles,
Y tirar la plata a miles
En los gringos enganchaos,
Mientras al pobre soldao
Le pelan la chaucha—¡ah viles!

Pero si siguen las cosas
Como van hasta el presente,
Puede ser que de repente
Veamos el campo desierto
Y blanqueando solamente
Los huesos de los que han
[muerto.

Hace mucho que sufrimos
La suerte reculativa—
Trabaja el gaucho y no arriba,
Porque a lo mejor del caso,
Lo levantan de un sogazo
Sin dejarle ni saliva.

De los males que sufrimos
Hablan mucho los puebleros,
Pero hacen como los teros
Para esconder sus niditos:
En un lao pega los gritos
Y en otro tiene los güevos.

Y se hacen los que no aciertan
A dar con la coyontura—
Mientras al gaucho lo apura
Con rigor la autoridá,
Ellos a la enfermedá
Le están errando la cura.

XIII

MARTIN FIERRO

Ya veo que somos los dos
Astillas del mesmo palo,
Yo paso por gaucho malo
Y usté anda del mesmo modo,
Y yo pa acabarlo todo
A los indios me resfalo.

Pido perdón a mi Dios
Que tantos bienes me hizo
Pero dende que es preciso
Que viva entre los infieles,
Yo seré cruel con los crueles,
Ansí mi suerte lo quiso.

Dios formó lindas las flores,
Delicadas como son,
Les dió toda perfección
Y cuánto él era capaz,
Pero al hombre le dió más
Cuando le dió el corazón.

Le dió claridá a la luz,
Juerza en su carrera al viento,
Le dió vida y movimiento
Dende el águila al gusano,
Pero más le dió al cristiano
Al darle el entendimiento.

Aunque a las aves les dió
Con otras cosas que inoro,
Esos piquitos como oro
Y un plumaje como tabla,
Le dió al hombre más tesoro
Al darle una lengua que habla.

Y dende que dió a las fieras
Esta juria tan inmensa,
Que no hay poder que las venza
Ni nada que las asombre,
¿Qué menos le daría al hombre
Que el valor pa su defensa?

Pero tantos bienes juntos
Al darle, malicio yo,
Que en sus adentros pensó
Que el hombre los precisaba:
Que los bienes igualaba
Con las penas que le dió.

Y yo empujao por las mías
Quiero salir de este infierno:
Ya no soy pichón muy tierno
Y sé manejar la lanza,
Y hasta los indios no alcanza
La facultá del gobierno.

Yo sé que allá los caciques
Amparan a los cristianos,
Y que los tratan de "Hermanos"
Cuando se van por su gusto.
¡A qué andar pasando sustos!...
Alcemos el poncho y vamos.

En la cruzada hay peligro
Pero ni aun esto me aterra,
Yo ruedo sobre la tierra

Arrastrao por mi destino,
Y si erramos el camino...
No es el primero que lo erra.

Si hemos de salvar o no,
De esto naides nos responde,
Derecho ande el sol se esconde,
Tierra adentro hay que tirar,
Algún día hemos de llegar,
Después sabremos adónde.

No hemos de perder el rumbo,
Los dos somos güena yunta,
El que es gaucho va ande [apunta
Aunque inore ande se encuen- [tra;
Pa el lao en que el sol se den- [tra
Dueblan los pastos la punta.

De hambre no pereceremos,
Pues sigún otros me han dicho
En los campos se hallan bichos
De los que uno necesita...
Gamas, matacos, mulitas,
Avestruces y quirquinchos.

Cuando se anda en el desierto
Se come uno hasta las colas.—
Lo han cruzao mujeres solas
Llegando al fin con salú,
Y ha de ser gaucho el ñandú
Que *se escape de mis bolas.*

Tampoco a la sé le temo,
Yo la aguanto muy contento,
Busco agua olfatiando al viento
Y dende que no soy manco,
'Ande hay duraznillo blanco
Cabo y la saco al momento.

Allá habrá siguridá
Ya que aquí no la tenemos.—
Menos males pasaremos
Y ha de haber gran alegría
El día que nos descolguemos
En alguna toldería.

Fabricaremos un toldo
Como lo hacen tantos otros
Con unos cueros de potro,
Que sea sala y sea cocina,
¡Tal vez no falte una china
Que se apiade de nosotros!

Allá no hay que trabajar,
Vive uno como un señor;
De cuando en cuando un malón,
Y si de él sale con vida
Lo pasa echao panza arriba
Mirando dar güelta el sol.

Y ya que afuera de golpes
La suerte nos dejó aflús,
Puede que allá veamos luz,
Y se acaben nuestras penas;
Todas las tierras son güenas...
Vámonos, amigo Cruz.

El que maneja las bolas,
El *que sabe echar un pial,*
Y sentárse le a un bagual
Sin miedo de lo que haiga,
Entre los mesmos salvajes
No puede pasarlo mal.

El amor como la guerra
Lo hace el criollo con canciones
A más de eso en los malones
Podemos aviarnos de algo;
En fin, amigo, yo salgo
De estas pelegrinaciones.

. . . .

. . . .

. . . .

En este punto el cantor
Buscó un porrón pa consuelo,
Echó un trago como un cielo
Dando fin a su argumento;
Y de un golpe al instrumento
Lo hizo astillas contra el suelo.

"Ruempo, dijo la guitarra
Pa no volverme a tentar;
Ninguno la ha de tocar,
Por siguro tenganlo;
Pues naides ha de cantar
Cuando este gaucho cantó".

Y *daré fin a mis coplas*
Con aire de relación,
Nunca falta un preguntón
Mas curioso que mujer,
Y tal vez quiera saber
Cómo fué la conclusión:

Cruz y Fierro de una estancia
Una tropilla se arrearon
Por delante se la echaron
Como crioyos entendidos,
Y pronto, sin ser sentidos,
Por la frontera cruzaron.

Y *cuando la habían pasao,*
Una madrugada clara
Le dijo Cruz que mirara
Las últimas poblaciones;
Y a Fierro dos lagrimones
Le rodaron por la cara.

Y siguiendo el fiel del rumbo
Se entraron en el desierto,—
No sé si los habrán muerto
En alguna correría,
Pero espero que algún día
Sabré de ellos algo cierto.

Y ya con estas noticias
Mi relación acabé,
Por *ciertas les conté*
Todas las desgracias dichas,—
Es un telar de desdichas
Cada gaucho que usté ve.

Pero ponga su esperanza
En el Dios que lo formó.
Y que me despido yo
Que he relatao a mi modo
Males que conocen todos
Pero que naides cantó.

El próximo año publicaremos la segunda parte titulada "La vuelta de Martín Fierro".

Versos del Viejo Pancho

VERSOS DE PERICON

C.—En el jardincito e mi alma
Hice almácigo de sueños,
Y me lo quemó al nacer
La helada de tus desprecios.

S.—Eso le pasa al más vivo
Que se mete a jardinero,
Cuando inora que hay semiyas
Que no nacen juera e tiempo.

C.—Dispués que me despreciaste
Mis claveles florecieron,
Porque es tanto lo que yoro
Que con lágrimas los riego.

S.—Si es verdá no lo publique,
Porque no habrá quien lo quiera,
Sabiendo que hacen sus ojos
Oficio de regadera.

C.—Queréme un poco, chiruza,
Que se me ha muerto mi madre,
Y es lo más triste del mundo
Que no lo quiera a uno náides.

S.—Vas mal, güerfano, volvéte,
Porque has erráo el camino;
El que va a mi corazón
No es el que yeva al asilo.

C.—En el cantero en que tengo
Sembradas mis esperanzas.

Paso los días carpiendo
Un yuyo que me las mata.

S.— Pobre mozo que no sabe
Que es tuito al ñudo su esfuerzo,
Ese yuyito no muere
Porque *es el yuyo e los* celos.

C.— Al dulzor de unos amores
Tranquilos como un arruyo,
Prefiero yo los rigores
De un desdén como ese tuyo.

S.— Tamién pa mi es más sincero
Que el arruyo el arrebato...
¡Dénmen el odio el cordero
Antes que el amor del gato!...

LA GUEYA

Pulpero, eche caña,
Caña de la güena,
Yene hasta los topes ese vaso grande,
No ande con miserias.

Tengo como un juego
La boca de seca,
Y en el tragadero tengo como un ñudo,
Que me áhuga y me apreta.

Déme esa guitarra...
¡Quién sabe sus cuerdas
No me dicen algo que me dé coraje
Pa echar esto ajuera!...

Hoy de madrugada
Yegué a mis taperas,
Y oservé en el pasto mojáo po' el sereno
Yo no sé que güeyas...

Tal vez de algún perro...
Pero ¡de ande yerba!
Si al lao de mi rancho no tengo chiquero,
Ni en mi casa hay perra...

Dentré, y a mi china
La encontré dispierta...
Pulpero, eche caña, que tengo la boca
Lo mesmo que yesca...

Yo tengo, pulpero,
Pa que usté lo sepa,
La moza más linda que han visto los ojos
En tuita la tierra.

Con eya mi rancho
Ni al cielo envidéa...
Pero eche otro vaso pa ver si me olvido
Que he visto una güeya...

¡HOPA!, ¡HOPA!, ¡HOPA!...

Casi anochecido, cerquita é mi rancho,
Cuando con mis penas conversaba a solas,
Sentí ayer ruidaje como de pezuñas
Y el grito campero de ¡hopa!, ¡hopa!, ¡hopa!...

Salí, y en lo escuro vide uno de poncho,
Yevando a los tientos lazo y boleadoras,
Que al tranco espacioso de un matungo záino
Arriaba animales que parecían sombras.

—"Paresé, aparcero, paresé y disculpe—
Le dije.—¿Qué bichos yeva en esa tropa?"
—"Voy pa la tablada de los gauchos zonzos
A venderles miles de esperanzas gordas".—

—"Si el mercáo promete, y engolosinado
Güelve po' estos pagos en procura de otras,
No olvide que tengo mis potreros yenos,
Y que hasta e regalo se las cedo todas"...

Sonrióse el tropero, que era el Desengaño,
Talonió el matungo derecho a las sombras,
Y aún tráe a mis óidos el viento e la noche
Su grito campero de ¡hopa!, ¡hopa!, ¡hopa!...

MI TESTAMENTO

Cuando me esté muriendo
Saquenmén campo ajuera,
Y al láo de una cañada
Ande corra un hilito de agua fresca,
Ande el trébol de olor y la gramiya
Se le *brinden* al cuerpo *como* jerga,
Y háiga una mata e pasto
Pa dejar cáer sobre eya la cabeza,
Dejenmén solo ayí... ¡Solita mi alma!
Pa que náides se entere ni me sienta
Lo que esté po'empacárseme del todo
El corazón que a gatas si trotéa.
¡Yo no quiero morir dentro e mi rancho
Como muere el peludo entre la cueva!
Quiero sentir bajo la luz del cielo
La caricia e la tierra
Que jué siempre pa mí como una madre
Y ha e recoger mis güesos lo que muera;
Quiero óir cantar, cuando el sudor me avise
Que me aguaita la autera,
Sobre el ombú e mi choza la calandria
Que tantas veces consoló mi pena;
Quiero ver retozar a los baguales
Que la yeguada encela
Pa recordar los que montaba en pelos
Al salir disparando e la manguera:

Quiero seguir el vuelo e las torcazas
Cuando a la tarde los cardales dejan,
Y van, buchonas, procurando el nido
Ande Amor, arruyando, las espera.
Quiero aspirar, cuando a morirme vaya,
Los perfumes que al viento dan las sierras,
Y enyenando los ojos de azul-cielo,
Al darle al sol mi adiós lo que se escuenda
Pedirle pa la zanja en que me entierren
Su primer rayo e luz cuando amanezca...

.. ..

No me dejen morir dentro e mi rancho
Como muere el peludo entre la cueva!
Dejenmén agonizar a campo abierto,
La cara al cielo güelta,
Pa verla bien, lo que la noche se haga,
A la adorada estreya
Que les robó la luz a unas pupilas
Que envenenaron tuita mi existencia!...

ZONCERAS

Ansina es el mundo, ansina;
Vivir soñando, de mozo.
Y dispués del alborozo
Jó... robarse y tomar quina.
Yo también quise a una china
Con tuito mi corazón.
Y en la mejor ocasión,
Pa no olvidar viejas tretas,
Me largó haciendo gambetas
Lo mesmo que charabón.

A la mujer, ño Pascual,
Al ñudo es redemoniarla,
Cuando usté ha cráido amansarla
Se le va con el bozal.
Yo no conozco animal

Más entregáo en la doma,
Pero ¡ahijuna! en cuanto toma
Gusto a la pierna del freno,
Moderla se le hace güeno
Y dispara hasta de broma.

Y esto que es la luz del día
P'al gáucho desengañáo
P'al varón enamoráo
Tuito es pura fantasía.
Si se agarran a porfía
El sueño y la realidá,
Al cohete se empeñará
En dar su fe la experencía,
El amor tiene su cencia
Que es pura causalidá.

Es bicho zonzo el varón
Cuando el amor lo palméa;
Por muy bellaco que sea
Lo amansa a lo mancarrón;
Larga el royo a la ilusión
Y a la primera partida,
Cuando con voz conmovida
Le canta a su china un trovo,
Ya al indio se le hace robo
Ser feliz toda la vida.

Jué pucha, si yo pudiera
Como aquel dotor nasión,
Golver a ser charabón
Aunque al diablo me vendiera,
La que bozal me pusiera
China artera había de ser,
Porque, amigo, a la mujer,
Que es la imagen del olvido,
Es mejor patiarle el nido
Que no ayudárselo a hacer.

¡SI ESTOS GRINGOS!

Eche una copa, pulpero;
Ví a sentar el mate amargo
Y en seguidita me largo
Como tatú pa su ajuero.
No le mezquine, aparcero,
A ese vasito culón...
Había sio este nasión,
Fiero... es que yo se lo diga,
Lo mesmito que una hormiga
Pa la casa del patrón.

¡Si estos gringos! ¡Ni que hablar!
Pa vender, mezquinos de uña,
Pero clavan... la pezuña
Cuando tocan a cobrar.
A poco de negociar
Y cuando usté ni se sueña,
Se le atracan a la dueña
Del potrerito arrendáo
Y le pagan al contáo
Casa y campo y monte y leña.

Y toditos son ansina;
Mientras no hayan güena suegra
Se arranchan con cualquier negra
Que de balde les cocina.
No quieren comer gayina
Porque no les hace cuenta,
Pero adoban la pulenta
Con pajaritos guisáos,
Porque estando amontonáos
De un tiro matan cincuenta.

En lo que no son mezquinos
— Se entiende, pa su provecho —
Es en trasegar p'al pecho
Lo mejor que viene en vinos.
En eso sí, son ladinos

Estos gringos apestáos;
Eyos comerán guisáos,
Si a mano viene, de garras;
Pero ¡hijos de una! en sus farras
P'al vino son delicáos.

Ahura digamé, paisano,
¡Con semejantes padriyos
Han de salir los potriyos
Como pa parar a mano!...
Por eso hay cada orejano
Con el lomo como cerro,
Que no da descanso al fierro
Cuando algún patacón filia,
Y degüeya a una familia
Sin que se escape ni el perro.

Y dispués dice la gente
Que es un indio el matador...
¿Indio? Acaso po el color
Al yamarle indio no miente;
Pero no es dejuramente
De la indiada de mis pagos,
Que si en la guerra hace estragos
Y mata en propia defensa,
Pa la persona indefensa
Nunca tuvo sino halagos.

DURAZNIYO Y CICUTA

¡Oígale el duro, y se asombró de verme
Blanquiando la cabeza,
Apagáo el mirar, la frente arada
Y hasta medio envaráo de las dos piernas!

¡Se le hizo que era cuento
La historia de mis penas,
Creyó que era e la lonja de los sueños
Que sacaba los tientos pa mis décimas!

¡Ojalá juese ansina;
Ojalá nunca hubiera
Pasáo las noches sin cerrar los ojos
En el fondo sin luz de mi tapera!

¡Ojalá hubiera sido
Un *fantasma, no más*, la china aqueya
Que estaquió la ilusión de mis veinte años
Como si juese un cuero de epidemia!

Pero ¡de andar soñar, si entuavía vive,
Y entuavía soberbia
Avirigua, riyendo, si a su gáucho
No lo han muerto las penas!...

.. ..

Como estaba de Dios que mi cariño
Había e pagarlo con desdenes eya,
Juimos, en vez de trébol y gramiya,
"Durazniyo" y "cicuta", que envenenan.

INSOMNIO

Es de noche; pasa
Rezongando el viento
Que duebla los sauces
Cuasi contra el suelo.
En el fondo escuro
De mi rancho viejo..
Tiráo sobre el catre
De lecho de tientos
Aguáito las horas
Que han de tráerme el sueño,
Y las horas pasan,
Y ni yo me duermo,
Ni duerme en la costa
Del bañáo el tero,
Que ocasiones grita
No sé qué lamento
Que el chajá repite
Dende ayá muy lejos...

.. ..

¡Pucha que son largas
Las noches de invierno!

II

A través del turbio
Cristal del recuerdo
Van mis años mozos
Pasando muy lentos.
Y dispués que gozo
Si a vivirlos güelvo,
Pensando en los de áhura
No sé lo que siento...

Noviyos sin guampas,
Yeguas sin cencerro,
Potros que se doman
A juerza e cabresto;
Bretes que mataron
Los lujos camperos,
Gáuchos que no saben
De vincha y culero,
Patrones que en auto
Van a los rodéos...
. . . .
¡Pucha que son largas
Las noches de invierno!

III

La puerta del rancho
Tiembla porque el perro
Tirita contra eya
De frío y de miedo...
Tuito es hielo ajuera,
Tuito es frío adentro,
Y las horas pasan,
Y yo no me duermo;
Y, pa pior, en lo hondo
De mi pensamiento
Briyan encendidos
Dos ojos matreros
Que persigo al ñudo
Pa quemarme en eyos...
Son los ojos brujos
Que olvidar no puedo
Porque ya pa siempre
Robáronme el sueño...
. . . .
¡Pucha que son largas
Las noches de invierno!

Fatal Imprevisión

Desde los lindes del camino, sobre aquellas tierras feraces, ha poco improductivas, podía ahora recrear su vista el viajero en aquel ejército de doradas espigas, enhiestos sus largos tallos, de cara al sol, ligeramente movidas por un suave viento del oeste, dando la impresión de seres vivientes en regular y acompasada marcha.

Eran los trigales de Bernardo Lucas, de copiosos frutos, que ocupando toda aquella dilatada llanura, formaban un campo de oro a los rayos ardientes de aquel luminoso día del mes de Noviembre.

. . . .

Cuatro años hacía, los vecinos habían visto llegar,

con el consiguiente asombro, por el polvoriento y cuasi abandonado camino, un destartalado carrito tirado por un flaco y macilento caballejo blanco. Venían en él en abigarrada confusión los pobres enseres de la familia mezclados con buena parte de la misma. Sobre un amplio baúl, — mobiliario tal vez único de tan miserables gentes, venía sentada una mujer de corpulentas proporciones y cara rolliza, una campesina sin duda alguna, a cuyo lado un chicuelo como de doce años de edad, alto y musculoso, aunque de rostro descolorido y triste, fruto quizás de muy recientes privaciones, mantenía segura una gran bolsa de los incontados barquinazos que amenazaban hacer trizas el desvencijado carricoche. Junto a éste, aunque en opuesta posición para hacer posible el equilibrio y aminorar la carga, se encontraba una muchacha, vivo retrato del primero pero de mayor edad, en cuyas rudas facciones de muchacha de campo fluctuaba como un hálito de rara y provocativa belleza. En el regazo de la que seguramente sería la madre, descansaba semi dormido un chico de cara roja y rubia cabellera, de tres años de edad, que aparentaba por lo menos cinco. — De a pie, y con el ánimo de aligerar el peso ya demasiado excesivo para tan pobre animalejo, venía el jefe de la familia, aquel gigantón de Lucas, de aire bonachón y fuertes puños, de mirar triste y cansado como si de muy lejos viniera guiando. A su lado y con una igual resignación en la pesada y fatigosa marcha, venía un mocetón de 20 años, demasiado delgado para su elevada estatura y que por sus rasgos fisonómicos denotaba no ser un componente de aquella extraña familia, sinó en calidad de agregado.

Nadie sabía de donde venían. La curiosidad campesina no había podido saciarse en aquella oportunidad. Se habían instalado en aquellos campos incultos y abandonados obedeciendo quien sabe a que mandato y allí permanecían ajenos a toda vecindad, levantando primero una modestísima vivienda, casi miserable, y amasando luego el barro de futuras construcciones. Se les vió después en la empeñosa tarea de quitar las malezas, abrir surcos con un viejo arado tirado por el caballejo blanco,

cortar pajas en el bañado cercano y fuertes ramas en el montecito, junto al arroyuelo. Después se les vió levantar las gruesas paredes del nuevo caserío y enseguida, quedar listas las techumbres de las viviendas. Entretanto, iba y venía del pueblo vecino, cargado siempre de humeante estiércol, el destartalado carrito.

Parecía infatigable aquella familia de hormigas; no se daban tregua en el trabajo y con el amanecer de cada día, surgía una imprevista novedad a la curiosa investigación de los asombrados vecinos.

El arroyuelo poco caudaloso, no ofrecía la seguridad de soportar una larga sequía, de ahí que la incansable familia se empeñase en construir profundas y amplias zanjas para embalsar el agua de las lluvias.

Parecían preverlo todo. En los días de la siembra, mientras Lucas iba estirando la línea recta de los surcos y Bruno, el peón de labranza, limpiaba el campo de guijarros y quitaba las gruesas raíces de los yuyos, seguíales Teresa, la mujer de Lucas y su hija Sancha arrojando a manos llenas el moreno grano, en tanto que Pedro, el mayorcito de los varones, conducía la rastra que rompía los terrones y llenaba de tierra los surcos para tapar el grano. Hasta Bernardito, el más pequeño de todos, contagiado de aquella actividad ardorosa y febril, haciendo el aprendizaje de futuras faenas, cogía puñaditos de granos del delantal de la madre que como ésta arrojaba en los surcos.

¡Parecían preverlo todo! Ellos no tenían confianza en ese hombre sencillo de brazos extendidos e inmóviles que asusta a los pájaros timoratos y con el cual los gorriones, — siempre los más audaces, — se familiarizan tan pronto. Por eso, por mucho que los gorriones madrugasen, allí estaban esos seres dotados de permanente e incansable actividad prontos a ahuyentarlos y tuvieron que emigrar de los campos de Lucas, seguros de que allí no les sería posible saciar su voracidad.

Tres cosechas consecutivas y abundantes, habían traído la prosperidad y fué entonces que se ensacharon los dominios; el cultivo en gran escala, el sueño connatural

de tantos antepasados que habían muerto en la pobreza, aferrados a la tierra que les negaba sus dones, la lucha milenaria en la que ahora parecían vencer, y se multiplicó el bueno de Lucas, se multiplicaron los afanes de toda aquella familia de miserables a quienes la vida parecía mostrarles su cara amable y sonriente, y fué así que se fueron ensanchando las primeras zanjas, se unieron entre sí por largos canales y a su vez con aquel hilo de plata que no obstante su pobreza había sabido resistir — gracias a los incontados trabajos de aquella familia extraordinariamente laboriosa y previsora — a las más grandes sequías, asegurando así agua permanente y abundante.

Aquellas acequías de riego, un tanto rudimentarias, eran la salvaguardia de los bienes confiados a la tierra. La apertura de las esclusas en los días áridos en que el cielo negara su bendición serían la salvación de las cosechas; cantaría el agua en los canales, se desbordaría fácil por los ribazos y caería cantando siempre para inundar con facilidad aquellos campos llanos. La tierra reseca y sedienta se saciaría, y aquel glú-glú de la vehemente absorción, que la dejaría ebria, haría eclosar las semillas o daría nueva vida a las mústias plantitas incipientes.

Y así fué, en efecto; dos años hacía, la desolación había pasado por aquellos parajes. El cielo se había mostrado implacable a las más fervientes rogativas y durante dos meses, ni una sola lágrima cayó de lo alto. Aquellas "tierras malditas", al decir de los perjudicados, sembraron en su infecundidad la desolación en la comarca, y era realmente triste y funerario el aspecto que ofrecían aquellos campos cubiertos por un gris y polvoriento sudario. Fué entonces que Lucas pudo ver colmados sus afanes; frente al dolor ajeno pudo apreciar el valor de sus enormes sacrificios y se sintió realmente orgulloso de sí mismo; de su lucha contra los reacios elementos a los que su inteligencia y laboriosidad habían sabido vencer, y, sobre el desolado páramo de aquellos campos mudos, muertos para la fecundidad y para la vida, se destacaban sus vastas extensiones, con su sábana verde de frescura, donde aquellas hormigas infatigables se movían incesan-

temente llevando el agua de sus canales y acequías, allí donde la tierra la reclamaba, salvando sus cosechas, que si no fueron abundantes ese año, se vieron compensadas *con creces, ya que la carestía del grano moreno les había* permitido obtener en el mercado un precio superior a sus mismas predicciones.

Era el premio a los afanes de aquella colmena, de aquella absoluta consagración al trabajo, de aquella vida honesta de gentes sencillas y dignas cuya recompensa a tanto sacrificio no podía ser otra que la protección y la ayuda del Altísimo. Y fué este recuerdo, de la lucha conqué — gracias a Dios — había podido salvar sus bienes en hora tan aciaga para la comarca, que pasó rapidamente por su imaginación, cuando ya decidido se disponía a asegurar su cosecha. En un impulso de su credulidad ingénita, del milenario prejuicio familiar, de la fé ciega de tantas generaciones de Lucas, pensó y tuvo por realizado, que Dios protegería sus cosechas, que velaría por sus caros bienes, que haría fructificar sus anhelos y colmaría sus esperanzas todas; olvidando en ese instante de apasionado fervor religioso que él ya había salvado, con sus previsiones, el tesoro confiado a la madre tierra de aquella horrible sequía, castigo del Altísimo, ira de Dios, que había sido la miseria y el hambre para tantos hogares vecinos de gentes laboriosas y confiadas, que habían mirado con manifiesta indiferencia, o acaso con burlona sonrisa la inutilidad de aquel esfuerzo en embalsar agua, allí, precisamente, donde el cielo hasta entonces había mostrado su prodigalidad.

Los reiterados consejos del empleado del **BANCO DE SEGUROS** se estrellaron contra aquella obstinada voluntad. No, Dios no podía desampararlo; el había luchado casi sin esperanzas al principio, con grandes dificultades después, siempre venciendo nuevos obstáculos y ahora que los días venturosos se anunciaban, que toda su felicidad dependía de aquella cosecha que prometía ser abundante, no podía abandonarlo.

Creía en EL y no le era dado imaginar siquiera tamaña injusticia, negación de su gran bondad, de su omnímodo poder.

—"Sí, Señor Lucas, su cosecha promete ser valiosa y sería realmente cruel pensar en su desvastación, pero el granizo puede destruirla. De cualquier modo debe Vd. poner a salvo toda esta fortuna de la más remota eventualidad. Por otra parte, la prima que debe abonar para cubrir las contigencias del riesgo no significa, ni con mucho una pesada carga; el trigo será abundante y no sabrá Vd. que hacer de tanto oro como el que llenará sus arcas. Mire que el tiempo nos suele jugar malas partidas, póngase a cubierto de ellas, el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO le asegura desde ya sus ganancias y podrá dormir tranquilo aunque la piedra repiquetée recio sobre el techo de su casa.

Pero Lucas estaba decidido. Tres cosechas habían pasado y todo, como en el mejor de los mundos. Por lo demás, con aquel dinero que demandaba el seguro, podía festejar mejor las bodas de su Sancha, ya que la compra de un caballo negro, necesario para la ruda faena en la cual había quedado exhausto el pobre animalejo tordillo y el pago de los nuevos arrendamientos, habían hecho ver el fondo de un viejo cofre en el cual se habían ido acumulando a fuerza de trabajo y privaciones las economías de tres años de rudo batallar.

Bruno insistía en casarse para el mes de Junio y él no podía negarse a su reclamo, obligada y justa recompensa, ya que él había contribuído a amasar con tesonero esfuerzo y con grandes sacrificios, sin reclamar más paga que el cotidiano alimento, aquella prosperidad que era ahora la felicidad, la liberación de tanta miseria, la tan ansiada y definitiva dicha de todos.

Si, había que casar a la muchacha con el peón de labranza; se lograría así la no substracción de brazos fuertes y experimentados en la faena común para bien de los intereses de todos. Además, así se lo había prometido el bueno de Lucas, hacía ya algunos años, cuando el gigantón de Bruno se decidió a acompañarlos hacia tierras lejanas y promisoras en busca de mejores horizontes, y ahora que todo parecía haberse cumplido, reclamaba insistentemente lo pactado. Sancha, en la plenitud de sus

formas, enloquecía los sentidos de aquel hombrachón que rugía de impaciencia, y Lucas que los había visto perseguirse en los trigales, caer fatigados sobre la era y debatirse sus honradas conciencias para aplacar los incontenidos reclamos del sexo, comprendía, mejor que nadie, que aquella unión era necearia.

No, el no necesitaba del **BANCO DE SEGUROS**, con la ayuda de Dios todo se andaría. Y fué así como aquella riqueza que contituía toda su fortuna, quedó al albur de las alternativas del tiempo y el tiempo se mostró implacable contra aquel desdichado.

. . . .

La atmósfera pesada y en calma presagiaba a corto plazo la lluvia. Sin embargo la tarde se tornó gris, desapacible y fría y en las últimas horas crepusculares, el manto obscuro de una espesa neblina cubrió los campos, borrando la blanca línea del camino y formando de los cercanos árboles del monte formas etéreas, fantasmagóricas, casi invisibles. La noche llegó por anticipado con su cortejo de espectrales sombras, pero antes de hundirse el sol definitivamente en el horizonte tuvo la coquetería de asomarse un instante, y la semi penumbra de aquel crepúsculo borroso pareció anunciar que la tormenta había pasado. La mañana no satisfizo lo bastante a Lucas, su experiencia campesina le decía que el peligro no había pasado, que el tiempo amenazaba y que aquella tregua era como el anuncio de que la tempestad rugiría fuerte y despiadadamente. Sus trigales cargados de frutos próximos a madurar, no requerían más agua. Las lluvias habían sido abundantes aquel año, la tierra se había saciado y como madre cariñosa había devuelto el bien recibido en dadívosos frutos. Si el tiempo lo permitía, su cosecha había de satisfacer con creces sus incontados desvelos, de ahí que aquella amenaza viniese a turbar su tranquilidad. Por lo demás, el agua no podía causarle mayores males, pero el viento fuerte y... acaso el granizo. Esta última idea pasó fugaz y torturante; una y otra vez pudo desecharla como inadmisible, pero al fin vino a clavarse implacable en su mente y fué desde entonces su torturante obsesión.

Le parecía ahora ver claro, se diría que un augurio fatal le atormentaba. Recordó su imprevisión y tembló de horror ante el pavoroso desastre presentido. Su fé, no obstante, le tornó de nuevo a la apacible calma, rogó íntimamente a su buen Dios, imploró por sus bienes, por la felicidad de su familia, amenazada ahora por la súbita enfermedad de Bernardito que deliraba presa de elevada fiebre en la estancia vecina, y a cuyo lado la desolada madre se agostaba en lucha titánica contra el mal, sin querer abandonar ni un solo instante la cabecera del lecho de su querido enfermito.

Por la tarde la situación se agravó, el Médico no había dado mayores esperanzas y un involuntario y significativo movimiento de cabeza claramente percibido por Lucas, conmovió todo su ser ante la inminencia de la fatal desgracia. Fué triste y agorero el atardecer de tan desapacible día. Lucas había caído sobre un banco rendido de dolor, aprisionando la cabeza entre sus manos; pensaba en medio de su desesperación que su hijito se salvaría. Un relámpago zigzageó junto a la misma choza y el horrísono estampido de un trueno conmovió fuertemente la tierra, pareció que el mundo se desplomaba. Tan cerca había caído el rayo que por un instante Lucas pensó, anonadado por la luz y por el estrépito, que todo había terminado. Y, en efecto, había caido muy cerca, allí, no mas, tras el cobertizo y junto a la cuadra. La lluvia y el viento azotaron fuertemente los árboles y los ranchos parecían desquiciarse y en medio de aquella tempestad rayada de relámpagos y cargada de truenos, empezó a caer el granizo.

Aquellos duros y compactos trozos de hielo tronchaban las más fuertes espigas y, a la luz zigzageante de los fugaces y continuados relámpagos, las veía Lucas caer una a una como heridas de muerte, y él, allí, impotente, sin poder hacer nada por ellas, viéndolas morir. Rogó, imploró, lloró; después, vencido, abatido frente al mal irreparable, cayó anonadado, exámine, sin vida casi.

Con las últimas claridades mortecinas de aquel día angustiosamente triste, se habían cerrado los ojitos doloro-

samente suplicantes de aquel pobre niño, se había ido el alma cándida de Bernardito sin un solo estremecimiento de su cuerpecito enfermo, se había ido lenta y suavemente como si un sueño hubiese ido cerrando sus párpados y se hubiese quedado en él para no despertar ya más.

El desastre total, definitivo, atrozmente despiadado, fué para Lucas la desesperante realidad, al tornar de nuevo a la razón y a la vida. Le pareció, luego, despertar de un sueño, opreso su corazón por angustiosa pesadilla. La tenaz persistencia de tan agudo dolor le sumió en un estado de semi inconciencia y cayó de nuevo en alucinante y fatigoso sueño bajo el repiqueteo continuado de aquella lluvia incesante.

.. ..

Empezaba a asomar la mañana despertando en un lento bostezo de desperezamiento. El día se anunciaba frío pero sereno, la lluvia había cesado y las claridades de oriente anunciaban una mañana de sol. A sus primeros fulgores Lucas despertó, miró los campos anegados y gruesas lágrimas cayeron de sus ojos al contemplar su cosecha totalmente perdida. Miró luego hacia la pieza vecina en cuyo piso de tierra se alargaban las sombras de la madre de Bernardito y de una vecina piadosa que la había acompañado en aquella velada interminable y allí habían quedado en la misma posición de la noche, con el rosario entre las manos dormidas en los últimos rezos, a la luz incierta y agoreramente triste de una vela de sebo.

Era cruento el dolor de aquel hombre desdichado; se levantó pesadamente como si una fuerza extraña se empeñase en retenerlo y, vacilante y vencido caminó al azar. Maquinalmente, sin voluntad, su propia desdicha le llevó hacia el cobertizo donde guardaba algunos forrajes y lo vió anegado y en la cuadra, víctima del rayo, yacía fulminado el hermoso caballo negro, que había sido algo así como el orgullo de toda la familia en los días de prosperidad.

Era la ruina total, suma, definitiva, absoluta, el de-

rrumbe de tantas esperanzas, la desolación y la miseria más desesperantes que la muerte misma.

.. ..

En toda la comarca, la incruenta fatalidad de aquella desgraciada familia, había hecho presa en las sencillas y honradas conciencias campesinas. El desdichado Lucas, agobiado por el peso de tanto dolor, había resuelto abandonar esas tierras donde quedaba enterrado, junto con sus esperanzas, el pobre cuerpecito de su querido Bernardito.

La piedad misma de los vecinos, la general compasión a todas sus desdichas, la unánime lástima que inspiraba su enorme desgracia, le hacían aún más insoportable la vida en aquellos parajes y fueron ellas las que precipitaron su marcha, que más que marcha significaba una huída.

La comarca toda parecía un páramo desolado y triste, pero en medio de aquella aflicción el **BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO** derramaba a manos llenas el oro de sus caudales y era como una bendición para aquellos campesinos angustiados, aquellas generosas indemnizaciones que pagaban en buen dinero el valor total de las cosechas perdidas.

Sólo a Lucas no habían alcanzado aquellos beneficios, que huía derrotado, vencido, llevando en su atormentada conciencia, como un estigma sangriento, el peso de su culpable imprevisión.

LIVIO M. CRESPI.

Junio de 1931. —

Lista de Médicos del Banco

Consultorio Central

Dr. Juan Delger — Jefe Sección Médica

Servicio Permanente

Dres. Arturo Williman, Jaime Nin y Silva, Alfredo Jiménez de Aréchaga, Félix G. Fernández, Héctor Risso, Félix A. Olivera, José Bonaba, Roberto Rivas Costa, Dewet Barbato, Pedro Hormaeche, (Radiología y Electricidad Médica); Enrique Méndez, (Oculista); Jaime Giannetto, (Oídos, Nariz y Garganta) Evandro Toscano, (Dispensario del Cerro).

Médicos de radio

Andrés Dabarca y Alfredo Méndez, (Paso del Molino); Guillermo Sicardi, (Maroñas); Tabaré Regules, (Sayago); Mario Seuánez Olivera, (Peñarol); Valentín Alvarez, (Villa Colón); Héctor Risso, (Pueblo Santiago Vázquez).

MEDICOS EN LOS DEPARTAMENTOS

ARTIGAS

Amestoy Félix	Artigas
Cirimelo Angel M.	"
Gómez Gil Juan	"
Molina Muñoz Juan	"
Terán Manuel G.	"
Bellagamba Angel	Bella Unión
Bianchi Romeo	" "
Bianchi Gotardo	Tomás Gomensoro

CANELONES

Cendan Cristóbal	Canelones
González Juan Tolentino	"
Lorenzo Julio	"
Vercesi José Carlos	"
Bustillo Juan A.	Las Piedras
Martínez Cipriano	" "
Pifaretti César	" "
Piriz Aréchaga Carlos	" "
Aguerre Escardó José A.	Pando
Correch Luis	"
Peluffo Héctor	"
Legnani Mateo	Santa Lucía
Pérez Gomar Alberto H.	" "
Paganini Rocamora Carlos A.	" "
Bove Arteaga José	San Ramón
Calviño Basso Enrique	" "
Sineiro Emilio	" "
Lagomarsino Alfonso	La Paz
Raynusso Emilio	" "
Repetto Pedro	Sauce
Silva Ferrer Manuel	"
León Luis de	Tala
Morales Arrillaga José Luis	"
Ruibal José Valentín	"
Gagliardini Nicolás L.	San Jacinto
Piovenne Alejandro	" "
Jaume Bernat Juan J.	Pueblo Soca
Magnoni Prevosti Pedro	" "
Arena Humberto	Cerrillos
Llambías de Olivera Ramón	Santa Rosa
Peirano Armando	" "
Leunda José Martín	Migues
Sanjurjo Rodolfo	"

CERRO LARGO

Alvarez Silva Ramón	Melo
Gutiérrez Díaz Octavio	"

Lucas Alcides E.	Melo
Murguia José E.	"
Silva Juan Darío	"
Dubois Morató José Luis	Río Branco
Cabrera Mario P.	Aceguá
Borges Juan A.	Cinco Sauces
Garra Adolfo	Caraguatá
Montoro Guarch Mario	Frayle Muert[illegible]
Gutiérrez Reyes Manuel	Santa Clara
Lucas Goyenola Mario	Tupambaé

COLONIA

Aostalli Montaldo Luis	Colonia
Bassahúm Fernando F.	"
Bertón Samuel	"
Reyes Justo J.	"
Bianchi Juan Alberto	Carmelo
Irastorza Eduardo	"
Ximénez Isaías	"
Sosa Amondaraín José Luis	"
Goñi Juan A.	Rosario
Martínez Diez Maximiliano	"
Otero Siri Juan C.	"
Armand Ugón Daniel	Nueva Helvecia
González Arce Ernesto	" "
Albo José A.	Nueva Palmira
Cúneo Carlos	" "
Murguía Juan J.	" "
Luaces José M.	Juan L. Lacaze
Carnelli Horacio	Ombúes de Lavall[illegible]
Fortunato Angel	" "
Muchada Juan Angel	Conchillas
Kyle Juan	"
Ipharraguerre José	Tarariras
Barrabino Felipe A.	"

DURAZNO

Calleri Eduardo E.	Durazno
Casas Amílcar I.	"

Iglesias Castellanos José	Durazno
Penza Emilio	"
Stephens Jorge	Cerro Chato
Astiazarán Pantaleón	Sarandí del Yí
Gastaldi Manfredi Luis	" " "
Petrini Héctor	" " "
Percibal Juan	San Jorge
De Angelis Rodolfo S.	Pueblo del Carmen
Schunck Ricardo	" " "
Picún Adolfo	La Paloma

FLORES

Bordes Carlos	Trinidad
Giampietro Juan B.	"
Lamarthee Augusto	"
Pino Alberto del	"
Caffera Dávila Horacio	Est. Arroyo Grande

FLORIDA

Abente Haedo Fernando	Florida
Gilmet Francisco A.	"
González Hernández Oscar R. ..	"
Guerra Felipe	"
Guglielmetti Juan	"
Reynes Juan Carlos............	"
Abad Antonio A.	Villa Sarandí
Aragunde Enrique	" "
San Juan Alfredo	" "
Sosa García Abel	" "
Choca Ernesto	Est. Casupá
Giambruno Cyro	Fray Marcos
Buffoni Felipe	La Cruz
Fuster Guillermo J.	Isla Mala
Roselló Gómez Angel	Illescas

LAVALLEJA

Borrás Antonio Luis	Minas
Dornaleche Juan P.	"

Foderé Lorenzo E.	Minas
Gomez Luis P.	"
Pereyra Rodríguez Enrique	José P. Varela
Podestá Carnelli Alberto	" "
Gianarelli Héctor	J. Batlle y Ordóñez
Más Valentín	" "
Barranco Orosmán P.	Mariscala
Pravia Juan Antonio	Piraraja
Delfino Andrés	Solís de Mataojo
Ferrando Rodolfo	Zapicán

MALDONADO

Edye Juan F.	Maldonado
Paravís Ernesto	"
Tammaro Antonio	"
Aschieri José	San Carlos
Luciani Emilio T.	" "
Tamón Lorenzo	" "
Cossio Valentín M.	Aiguá
Fontes Héctor	Pan de Azúcar
Pérez Roberto S.	Piriápolis

PAYSANDU

Bercianos Manuel	Paysandú
Langón Alberto B.	"
Lombardini Lorenzo	"
Medina Federico de (Oculista) ..	"
Parietti José	"
Pérez Montebruno Alberto	"
Pisano Juan	"
Olazabal Angel	Guichón
Parrillo Nicolás	"
Pazos Rafael	"

RIO NEGRO

Cuervo Angel	Fray Bentos
Montaño Andrés	" "

Saizar Albérico .... Fray Bentos
Malmierca Lucio .... Est. Young
Zeballos Semiramides .... " "
Pita Nebril Juan José .... Nuevo Berlín

RIVERA

Aguerre Aristegui Miguel ...... Rivera
Alvarez Preve Alfredo .... "
Armand Ugón Máximo .... "
Balerio Ernesto .... "
Ros Enrique .... Minas de Corrales
Dellepiane Juan B. .... Tranqueras

ROCHA

Martínez Rodríguez Florencio ... Rocha
Pereda Valdéz Cisneros .... "
Reyes Pena Fernando de los .... "
Rivero Rafael .... "
Abba Pedro .... Lazcano
Introíni Roberto .... "
Ipharraguerre Enrique M. ...... "
Alvarez Caími Aurelio .... Castillos
Manzur Jorge .... Cebollatí
Sobrero Mario .... Pueblo Velázquez

SALTO

Bilbao Emilio .... Salto
Campos Hiodoro .... "
Derregibus Adán .... "
Di Carlo Onofre .... "
Fonticiella Bernardino .... "
Invernizzi Orestes .... "
Maldini Carlos M. (Oculista) .... "
Roig Enrique M. .... "
Valdéz Raúl F. .... "
Cañizas Serafín .... Constitución

SAN JOSE

Chiozza Andrés .... San José
Pol Saizar Juan .... " "
Sagarra Rogelio ....
Valdéz Olascoaga Heriberto ..... " "
Rivas Costa Gustavo .... Libertad
Triay Florit Juan Antonio ...... "
Rodríguez Bonavita César .... Ecilda Paullier
Agorio Julio A. .... Est. Rodríguez

SORIANO

Braceras Ricardo J. .... Mercedes
Cima Juan B. .... "
Gastelumendi Carlos .... "
Milans Salvador .... "
Sosa Rogelio .... Cardona
Bardier Alejandro .... Dolores
Galdós Plinio .... "
Rodríguez Cubiló Roberto .... "
Reta Hugo .... Villa Soriano
Bares José de .... Est. Drabble
Argüello César .... Santa Catalina

TACUAREMBO

Barragué Alberto .... San Fructuoso
Larrobla Catalina Luis .... " "
Menéndez Justino .... " "
Dentone Luis J. .... San Grio. del Polanco
Nin Lavalleja Guillermo .... " " " "
Alvarez Menéndez Víctor .... Paso de los Toros
López Eduardo .... " " " "
Olasso Toribio .... " " " "
Avilés Valdriz Manuel C. .... " " " "
Abella y Jourdán Héctor J. . . Est. Achar
Martínez Borges Ignacio ...... " "
Balcells Luis .... Pueblo Curtinha

TREINTA Y TRES

Alzamora Juan J.	Treinta y Tres		
Bañales Miguel	"	"	
Gorosito José	"	"	
Percovich José Oscar	"	"	
Bouton Roberto	Santa Clara de Olimar		
Gamio Luis F.	"	"	"
Harán Felix G.	"	"	"
Lagarto Alfredo	Vergara		
Pisano Antonio C.	"		

Agentes Generales del Banco en 1931

ARTIGAS

Horacio Berdou, Artigas. — Felipe Sisa, Santa Rosa del Cuareim. — Arturo Campos, Tomás Gomensoro.

CANELONES

José Regueiro, Montes. — Luis A. Mathón, Canelones. — Juan Barnech, Pando. — Julio A. Besio, Santa Lucía. — Domingo Barnech y Cía., Tala. — Alberto Barrabino, San Ramón. — Carlos de los Campos, Las Piedras. — Pichuaga y Basaistegui, Migues. — Santiago Dopazo López, Sauce. — Tomás Viera, Santa Rosa. — Gregorio Barreto García, La Paz. — Pedro Marabotto, San Bautista. — José L. Brignone, San Antonio.

COLONIA

Méndez y Oroná, Colonia. — Evans y Cía., Conchillas. — Alfredo Tort, Rosario. — M. de Castro e hijos, Nueva Palmira. — Camilo Santín Carballo, Juan Lacaze. — Alfredo Stutz, Nueva Helvecia. — Viuda de Mortalena y Beraza, Carmelo. — Enrique Gironés (hijo), Tarariras. — Juan E. Long, Ombúes de Lavalle y Colonia Sarandí.

CERRO LARGO

F. L. Paolillo, Melo. — Rache, Casal y Cía., Río Branco. — Luciano Navarrete, Tupambaé. — Pedro Comas, Frayle Muerto.

DURAZNO

Gerardo R. Nogueira, Durazno. — Manuel Díaz Lizana, Sarandí del Yí. — Luis Soubirón, Cerro Chato.

FLORIDA

Armando Tubino, Florida. — Freire y Molina, Sarandí Grande. — Román J. Eulacio, Isla Mala. — Francisco Guerra, Casupá. — José P. Cestau, Fray Marcos. — Pérez Hnos., Estación La Cruz. — Villamil Hnos., 25 de Agosto. — Eduardo Tornaría, Est. Goñi.

FLORES

Eustaquio J. Perera, Trinidad.

LAVALLEJA

Angel Ugarte, Minas. — J. Ricagni e hijo y Cía., José Batlle y Ordóñez. — Lucio Alcántara, Pueblo Solís. — Carmelo Perna, Zapicán. — Echave, Delle Piane y Cía. — Pirarajá.

MALDONADO

Raúl H. Odizzio, Maldonado. — Chiappara, Pereira y Nocetti, San Carlos. — Félix E. Gutiérrez, Aiguá. — Juan Blois, Pan de Azúcar y Piriápolis.

MONTEVIDEO

Juan A. Repetto, Piedras Blancas. Manga. Miguelete y Toledo. — Oscar Delgado, Colón, Sayago y Peñarol.

PAYSANDU

Julio E. Rivero, Paysandú. — Felipe Niell, Estación Guichón.

RIVERA

Elvaro E. Arzeno, Rivera. — César A. Puig, Tranqueras.

ROCHA

Cavallo, Terreno y Cía., Rocha. — Lujambio y Cía., Castillos. — Filadelfo Graña, Lascano. — Gallego y Manssilla, 18 de Julio.

RIO NEGRO

Manuel F. Zeballos, Fray Bentos. — Marroni, Zugasti y Cía., Estación Young. — Menafra, Siri y Cía., Estación Menafra. — Cipriano Texidor, Las Flores.

SALTO

Enrique Martínez Vázquez, Salto.

SORIANO

A. Seuánez y Olivera, Mercedes. — Manuel S. Casassa, Dolores. — José Ig. Gallo, Pueblo Cardona. — Nicasio F. Bastarrica, Estación Drabble.

SAN JOSE

Fco. Díaz Etulain, San José. — Viñas Hnos., Estación Rodríguez. — Antonio Triay Florit, Libertad. — Tomás Haller, Ecilda Paullier.

TREINTA Y TRES

Marcelino Torres España, Treinta y Tres. — R. Fernández Amejeira, Santa Clara. — O. Martínez Alvariza, Estación Corrales.

TACUAREMBO

Arturo Romay, Tacuarembó. — Manuel E. Aristimuño, Santa Isabel. — G. Gutiérrez y Mendina, Achar. — Gumersindo Rodríguez y Hno., Polanco de Río Negro (San

Agentes de Seguros Rurales en 1931

CANELONES

Edmundo Rosso, Tala. — Gabino Hernández, Totoral del Sauce. — Viera y Curbelo, Santa Rosa. — E. Varela Guerrero, Rincón de Conde. — González y Quinteros, Canelones. — Juan Barnech, Pando. — Domingo Barnech y Cía., Tala. — Julio A. Besio, Santa Lucía. — Pichuaga y Basaistegui, Migues. — José L. Brignone, San Antonio. — Figueredo Hnos., Tapia. — Santiago Dopazo López, Sauce. — Alberto Pajean, Santa Rosa. — S. Martínez Costa, Castellanos. — Juan Alsina, Paso de Pache. — Alberto M. Barrabino, San Ramón. — Gregorio Perdomo, Santa Lucía. — Santiago Anguilla (hijo), La Paz. — Campi y Gargaglioni, Piedras de Afilar. — Carlos Dotta, Canelones. — Alberto Freyre, Canelones. — Pedro Marabotto, San Bautista. — Molinari Yca, Pando. — Carlos A. Rebufello, San Jacinto. — Pedro Tarán, F. Soca. — León Franco, San Ramón. — León Gómez, Miguez.

COLONIA

Alfredo Stutz, Nueva Helvecia. — Sindicato Agrícola Ideal, Carmelo. — Viuda de Mortalena y Beraza, Carmelo. — Clodomiro Castillos e hijos, Nueva Palmira. — M. de Castro e hijos, Nueva Palmira. — Menéndez, Clara y Cía., Cufré. — Juan P. Bachini, Nueva Palmira. — Braulio Pérez, Colonia Miguelete. — Banco Hipotecario, Nueva Palmira: Antonio Landechea, San Juan (Paso del Hospital). — Arsenio Leal e hijos, Puntas del Chileno. — Julio Long, Artilleros. — E. Urcullú Urriticochea, Rosario. — Evans y Cía., Conchillas. — C. Santín Carballo, Juan Lacaze. — Juan E. Long, Ombúes de Lavalle. — Antonio

S. Barreto, Colonia Suiza. — Sebastián Harreguy, Colonia. — Bertín Hnos., Riachuelo. — Garat Hnos., Rosario. — Marieyhara y Arricar, Cerro de las Armas. — Méndez y Oroná, Colonia. — G. Holm, Los Cerros de San Juan. — Amador A. de Castro, Puntas de San Juan. — Enrique Gironés (hijo), Tarariras. — Carlos Armand Ugón, O. de Lavalle. — Primo Díaz, Carmelo. — Martínez y Campano, Estanzuela. — Alfredo Tort, Rosario.

DURAZNO

Andrade y Rodríguez, Estación Yí. — Manuel Díaz Lizana, Sarandí del Yí. — Gerardo R. Nogueira, Durazno. — Abreu Hnos., Rosell Ríus. — Federico L. de León, Est. Yí.

FLORES

Eustaquio Perera, Trinidad. — Antonio Triay Florit, Arroyo Grande. — Ismael U. Iribarren, San Gregorio. — Pastorini Perdomo y Cía., Ahogados.

FLORIDA

Manuel A. Tejería, Estación Pintado. — Freire y Molina, Sarandí. — Camilo Costa, Fray Marcos. — Carlos Marinoni, Isla Mala. — Pastorini, Perdomo y Cía., Cuchilla de Palermo. — Jaumandreu Hnos., Sarandí. — Eduardo Tornaria, Puntas de Maciel y Goñi. — Pérez Hnos., La Cruz. — Alberto Monti, Estación Chamizo. — Cabrera Hnos. y Mesa, Sarandí. — Luis Molinari, Fray Marcos. — Nicolás Failache e hijos, Florida. — Román J. Eulacio, Isla Mala. — Fernando Etchetto, Casupá. — Francisco Guerra, Casupá. — Pedro A. Acerenza, Sarandí. — Salustiano Dotta Trezza, Estación Pintado. — Juan Céspedes, P. de Maciel. — Ramón Juani, Reboledo. — Jesús Macció, Florida. — Pérez y Galain, Florida. — Armando Tubino, Florida. — Failache y Galanes, Cardal. — Juan P. Cestau, F. Marcos.

LAVALLEJA

J. Valls Fernández, Gaetán. — Lorenzo Castro (hijo), Estación Ortiz. — Héctor M. Chalar, P. Solís. — Gil G. González, Est. Solís.

MALDONADO

Félix E. Gutiérrez, Aiguá.

MONTEVIDEO

Edio C. Darriulat, Paso Calpino. — José R. de Armas, Piedras Blancas. — Juan C. Merga, Rincón del Cerro. — Juan A. Repetto, Piedras Blancas.

PAYSANDU

Julio E. Rivero, Paysandú. — Estefanell, Pons y Cía., Paysandú. — Estefanell, Casaretto y Cía., Paysandú. — Gastón García Huertas y Cía., Piñera. — Banco Hipotecario, Porvenir. — Juan Niell, Guichón.

RIO NEGRO

Miguel Gallardo, Bray Bentos. — Marroni, Zugasti y Cía., Estación Young (F. C. M.). — Manuel F. Zeballos, Fray Bentos. — Banco Hipotecario, Bellaco.

ROCHA

Cavallo, Terreno y Cía. — Rocha.

SALTO

Martín P. Cerruti, Salto. — Banco Hipotecario, Salto.

SAN JOSE

Tomás A. Haller, E. Paullier. — Atilio Zugasti, San José. — Andrés Ruíz (hijo), San José. — Antonio Triay

Florit, Libertad. — Carlos González y Cía., Rincón del Pino. — Enrique F. Laguarda, Sauce (6.a sección). — José M. Castrillo, Arroyo Llano. — Ricardo Cuadrado, Raigón. — Costa Hermanos, San José. — Juan Gutiérrez, Colonia La América. — Francisco Márques Ilarraz, Colonia Los Trigales. — Aguirre Hnos., Chamizo. — Besio y Cía., Capurro. — Luis Romero, Carreta Quemada. — Banco Hipotecario, Libertad. — Ricardo González, Arroyo Llano. — P. Quartino Figari, Colonia San Joaquín. — Conrado Sánchez y Cía., P. de Gregorio. — Enrique Sobrero, Est. Rodríguez. — Velazco y Pintaluga, Chamizo. — José Capetón, Cerro de San José. — Claro Ramos, B. Vista. — Dionisio Garmendia, Mal Abrigo.

SORIANO

Beau, Vignoli y Cía., Palmitas. — Luciano Campelo, Monzón. — Capandeguy y Cía., Estación Egaña. — Manuel S. Casassa, Dolores. — José I. Gallo, Cardona. — Lorenzo Taró, Monzón. — Luis Pérez, Juan Jackson. — M. Aníbal Fernández, Arroyo Grande. — Suc. José Pérez Botas, San Salvador. — Rosendo J. Gentili, Cañada Paraguaya. — Santiago Turienzo, Agraciada. — A. Seuánez y Olivera, Mercedes. — Ulises F. Alciaturi, Mercedes. — Juan Daniel Rostán, Cañada de Nieto. — Quintela y Cía., La Lata. — Nicasio P. Bastarrica, Rodó. — Liga Agraria, Dolores. — Banco Hipotecario, Dolores. — Antonio Delgado, Rodó. — Gabriel A. Montero, Dolores. — Francisco L. Maglione, Dolores.

TREINTA Y TRES

Marcelino Torres España, Treinta y Tres.

INDICE GENERAL

A

M

N

P

R

S

T

V

INDICE DE AVISOS

F

G

I

J

L

M

P

R

S

T

V